This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

THE LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Vollständiger Unterricht
in der
Erziehung und Behandlung
der
Obstbäume,

vom ersten Keime an,
bis zu ihrer gänzlichen Vollendung, nebst Anzeige und Beschreibung der mannichfaltigen Obstarten, ihrer Behandlung, ihrer Feinde und Krankheiten

von Gotthardt

Johann Christian Gotthardt,

der W. W. Dr. und der R. R. Od., der Privat- und Staatsökonomie auf der Universität zu Erfurt Professor, der K. Commerzien-deputation daselbst Assessor, der K. Mainz. Akademie nützl. Wissenschaften, der K. Sächs. ökonom. Societät zu Leipzig, der Königl. Preuß. märk. ökonom. Gesellschaft zu Potsdam, der naturforschenden Gesellschaft zu Halle, der Königl. und Kurbraunschw. Landwirthschaftsgesellschaft zu Celle, der Oberlausitzer Bienengesellschaft zu Muskau, der Fürstl. Sächs. Gothaischen Societät der Forst- und Jagdkunde, der mathematisch-physikalischen Gesellschaft zu Erfurt und der Fürstl. Sächsischen Gesellschaft für die gesammte Mineralogie zu Jena Mitglied.

Zweite verbesserte und stark vermehrte Auflage.

Erfurt,
bei Beyer und Maring, 1802.

Preiß 1 Rthlr.

Digitized by Google

Digitized by Google

SB357
G65
1802

Sr. Excellenz

dem

Hochwürdigen und Hochwohlgebohrnen

Herrn

Joh. Friedr. Hugo

Cämmerern von Worms, Freyherrn von und zu Dalberg,

der Hohen Erz- und respective Domstifter zu Trier, Worms und Speyer Kapitularn, Sr. Kurfürstlichen Durchlaucht von Trier wirklichem Geheimenrathe ꝛc.

Digitized by Google

Dem

Freunde der Menschen

und

der Musen

Dem

stillen Verehrer der Kunst, so wie der ungeschminkten schönen Natur

widmet

diese Blätter

als ein Merkmal seiner tiefgefühlten Verehrung

der Verfasser.

Digitized by Google

Vorbericht.

Die günstigen Urtheile der ersten unserer kritischen Blätter über die erste Auflage dieses Werks, der für mich sehr schmeichelhafte Beifall, mit welchem das ökonomische Publikum dasselbe aufnahm, der sich hierauf gründende schnelle Absatz, der dadurch noch vermehrt wurde, daß die hiesige Kurfürstliche Commerziendeputation auf die Dörfer der hiesigen Provinz, und ein gewisser Cavallier in Hessen dasselbe unter seine Unterthanen vertheilte, so wie die Aufforderung meiner Herrn Verleger, be-

M351686 Digitized by Google

wogen mich zur Ausarbeitung einer neuen Auflage. Ich habe hier nun zwar den nemlichen Plan befolgt, den ich bei der Herausgabe der ersten Auflage zum Grunde legte; allein die außerordentlichen Fortschritte, welche die Pomologie bisher gemacht hat, die so sehr belehrende Aufhellung, mancher vorher verborgen gelegener oder unbekannter Wahrheiten, so wie der Drang, nützliche Kenntnisse zum Glück der Menschen, meiner Brüder, immer mehr zu verbreiten, ließen es nicht zu, mich hier so einzuschränken, als bei der ersten Auflage. Man findet daher hier in Hinsicht auf Veredlung, Wartung und Pflege der Obstbäume, in Hinsicht auf Beschreibung der mannichfaltigen Obstarten sehr viel, was man dort vergebens sucht. Die Erfahrungen, die ich bei der General-Inspection sämmtlicher Baumschulen und öffentlichen Anpflanzungen in hiesiger Provinz zu sammeln Gelegenheit hatte, so wie die mir bekannt gewordenen Beobachtungen unserer geschicktesten Pomologen, mußten und konnten mir freilich wesentliche Dienste lei-

Digitized by Google

leisten. In Beschreibung der verschiedenen Obstarten folgte ich vorzüglich dem deutschen Obstgärtner, wie nicht weniger den Bemerkungen des Herrn Hofrath Diel. Knoop, Manger, Kraft, Duhamel und Mayer befriedigten mich nicht ganz; der deutsche Obstgärtner und Diels Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstarten, leisteten mir aber ganz das, was ich suchte. Von der Pünktlichkeit des Herrn Pfarrer Sicklers im Untersuchen der Obstarten überzeugte ich mich schon vor mehrern Jahren persönlich, und die Richtigkeit der Dielschen Bestimmungen der Merkmale der Kernobstarten fand ich in selbst vorgenommenen Untersuchungen, die mir eigentlich zur Berichtigung des Gesagten dienen sollten. Wenn die vorgelegten äußern Merkmale nicht ganz jeder Untersuchung entsprechen, so darf man sich nicht gleich irre machen lassen; denn dieses liegt nicht in einer falschen Analyse, sondern in der Individualität der Frucht, welche sich nach dem mehr oder minder glücklichen Standpunkte und Boden modificirt, so wie

Digitized by Google

auf der Wahl der Frucht, die der Obstforscher gerade zum Untersuchen zu nehmen Gelegenheit hat. Nimmt man Früchte, die auf einem der Vegetation ganz günstigen Boden, und einem sonnenreichen Standpunkte gezeugt worden, so werden diese weit größer, und an Farbe schöner seyn, als wenn das Gegentheil in Hinsicht auf Boden und Standpunkt Statt gehabt hätte. Wohl thut man daher, wenn man nicht gerade die ausgesuchtesten Individuen, sondern solche wählt, die man unter die von mittlerer Größe zu zählen pflegt. Diese kann man dann, bei Beurtheilung der Gattung als Norm annehmen. Bei Bestimmung der unterscheidenden Merkmale des Kernobstes fügte ich Kernhaus, Kernkammern und Kerne bei; bei Darlegung der Charakteristick des Steinobstes ließ ich aber den Stein weg. Ich hatte hierzu meine Ursache. Bei der oft eintretenden außerordentlichen Aehnlichkeit an Größe, Form, Farbe und Geschmack verschiedener Kernobstarten, muß man, — um sich nicht zu täuschen, — alle mögliche Merkmale aufsu-

Digitized by Google

suchen, wodurch eine Frucht von der andern unterschieden ist. Dies ist aber bei dem Steinobste der Fall nicht; dieses hat schon an Größe, Form, Farbe und Geschmack solche Merkmale, daß man, ohne die Größe und Bildung des Steins in Betrachtung zu ziehen, jede Art oder Sorte ohne getäuscht zu werden, von der andern unterscheiden kann. Auf ein besonderes System ließ ich mich nicht ein. Wir sind bei weitem noch nicht dahin, ein ganz reines System, das für den Pomologen ewiger und sicherer Wegweiser seyn könnte, aufzustellen. Was bisher in dieser Rücksicht geschehn, sind bloß noch Versuche, die erst noch, — und zwar nach und nach, — berichtiget werden müssen. Uebrigens glaube ich, — was die Cultur des Obstes betrifft, — das Ganze so ziemlich erschöpft, und dem Oekonomen, bis auf das, was vielleicht die Folge der Zeit noch aufdecken wird, nichts Wesentliches zu wünschen übrig gelassen zu haben. Um die hier aufgestellten Wahrheiten auch für die Jugend nützlich zu machen, und sie unter dieser zu

Digitized by Google

verbreiten, werden die Herrn Verleger einen zweckmäßigen, dem Jugendalter entsprechenden Auszug, als ersten Unterricht in der Obstbaumzucht für die Schulen besorgen, und ich die Revision desselben übernehmen, welches den Freunden der Obstcultur hiermit zugleich zur Nachricht dient. Nun nichts weiter, als der Wunsch, möge doch dieses Werk recht nützlich werden, und so dem Zwecke entsprechen, zu welchem es ausgearbeitet wurde.

Erfurt im October 1801.

Gotthard.

Digitized by Google

Innhaltsanzeige.

Unterricht in der Obstbaumzucht.

Einleitung.

Seite

Nutzen des Obstbaues . . . 1

Erster Abschnitt.

Die Saamen- oder Pflanzschule, die Baum- oder Veredlungsschule und die Veredlungsarten der erzogenen jungen Bäumchen.

Erstes Kapitel.

Die Saamen- oder Pflanzschule . . . 4

a) ihre Lage . . . 5

b) ihr Boden . . . 7

Wahl, Behandlung und Aussaat der Kerne, und Behandlung der jungen Wildlinge . . . 11

Zweites Kapitel.

Die Baum- oder Edelschule . . . 29

Drittes Kapitel.

Das Veredeln der jungen Obstbäumchen oder Kernwildlinge.

Hierher gehört:

1) Das Vermehren edler Obstarten.

a) durch den Saamen . . . 42

b) durch Absenker . . . 47

c) durchs Umlegen edler Obstbäume . . . 49

d) durch Stöpflinge oder Schnittlinge . . . 50

e) durch Wurzelstöcke . . . 52

2) Das

Digitized by Google

2) Das Veredeln selbst.

Nothwendig hierzu sind:	Seite
1) das Gartenmesser	54
2) das Oculiermesser	55
3) das Kopuliermesser	ebdf.
4) der stählerne Abschieber	56
5) die Pfropf- und Baumsäge	—
6) das Pfropfeisen	57
7) das Pfropfmesser	58
8) der Pfropfkeil	ebdf.
9) das Pfropfbeinchen	58
10) verschiedene Baumsalben und Kütte	59

Das Veredeln selbst geschieht nun:

A. durch das Pfropfen	65
dieses ist:	
1. das Pfropfen in den Spalt	73
2. T — T in die Rinde	76
3. — — in den Sattel	80
4. das Lateriren	80
5. das Abäugeln	83
B. durch das Okulieren	86
dieses ist:	
das Okulieren aufs treibende Auge	89
das Okulieren aufs schlafende Auge	91
C. durchs Anpfeifeln oder Anröhrlen	96
D. durchs Kopulieren oder Anplacken	98
Hier kömmt vor:	
a. das Holykische Kopulieren, sowohl das einfache, als das Triangulieren	100
b. das englische Kopulieren	102
c. das Fränkische Kopulieren	103
d. das Hirschfeldische Kopulieren	
dies geschieht	

ent-

Digitized by Google

entweder mit dem Absatze oder mit dem Häckchen Seite 103
e. das sogenannte verbesserte Kopulieren 104

Viertes Kapitel.

Das Verpflanzen der erzogenen Bäumchen 112

Hier kömmt vor:

Die Anlegung eines Baumgartens 115
Die Anlegung eines Baumstücks 117
Die Bepflanzung der Landstraßen und Feldwege, und überhaupt die Behandlung der Obstbäume 123

Zweiter Abschnitt.

Die mannichfaltigen Obstarten, das Einerndten, Aufbewahren und Welken derselben.

Erstes Kapitel.

Die mannichfaltigen Obstarten

diese theilen sich:

A. in Kernobst.

Hierher gehören:

I. die Aepfel 159

diese sind entweder:

a. Sommeräpfel.

Hierher gehören:

1. der rothe Sommererdbeerapfel, rothe Sommercalvill 159
2. der weiße Sommererdbeerapfel, weiße Sommercalvill 161
3. der gestreifte Sommererdbeerapfel 162
4. der rothe Sommerstrichapfel 163
5. der Veilchenapfel 165
6. der rothe Sommerrosenapfel 167
7. der weiße Sommerrambour 168
8. der rothe — — 169
9. der Sommerkönig 171
10.

Digitized by Google

	Seite
10. der Tulpenapfel	173
11. der Seidenapfel	174
12. der weiße Sommergewürzapfel	176
13. der süße Sommerkronapfel	178
14. der marmorirte Sommerpepping	179
15. der Sommerborsdorfer	180
16. die gelbe Sommerreinette	181
17. der Jakobsapfel	182
18. der Feigenapfel	183

oder

b. Herbstäpfel.

Hieher gehören:

1. der Edelkönig	184
2. der rothe Herbsterdbeerapfel	185
3. der gestreifte Herbsterdbeerapfel	187
4. die gestreifte gelbe Herbstcalville	189
5. die rothe Herbstaniscalville	190
6. der rothe Herbststrichapfel	192
7. der Herbstveilchenapfel	193
8. der gelbe Herbstsüßapfel	194
9. der gelbe Herbstzuckerapfel	195
10. der rothe Herbstsüßapfel	196
11. der goldgelbe Herbststreifling	—
12. die gelbe gestreifte Schaafsnase	197
13. die graue Herbstreinette	199
14. die rothe Herbstreinette	200
15. die marmorirte Rosette	201
16. die Marzipanreinette	202
17. die gelbe Herbstreinette	203
18. die grüne Herbstreinette	204
19. der gelbe Fenchelapfel	205
20. der kleine Favoritapfel	206
21. der große rothe Weinapfel	207
22.	

Digitized by Google

Seite

22. der Herbstglockenapfel . . . 208
23. der Belvedere . . . 209
24. der säuerliche Köberling . . . 210
25. der große rothe Herbstfarbe . . . 211
26. der rothe Cardinalapfel . . . 212
27. der gestreifte rothe Cardinalapfel . . . 214
28. der geflammte weiße Cardinalapfel . . . 215
29. der gelbe Herbststettiner . . . 216
30. der weiße Rabow . . . 217

oder endlich

c. Winteräpfel.

Hierher gehören:

1. der edle Winterborsdorfer . . . 218
2. der rothe Borsdorfer . . . 220
3. der grüne Borsdorfer . . . 222
4. der schwarze Borsdorfer . . . 223
5. der süße Borsdorfer . . . 224
6. der Zwiebelborsdorfer . . . 225
7. der Goldpepping . . . 226
8. der große Pepping . . . 227
9. der weiße Pepping . . . 228
10. der gestreifte Pepping . . . 229
11. die französische Goldreinette . . . 230
12. die englische Reinette . . . 231
13. die französische Reinette . . . 232
14. die königliche Reinette . . . 233
15. die Reinette von Breda . . . 234
16. die Neuyorker Reinette . . . 236
17. die Reinette von Orleans . . . 237
18. die Reinette von Damason . . . 238
19. die Reinette von Sorgvliet . . . 239
20. die Harlemer Reinette . . . 240
21. die Normännische Reinette . . . 241

Digitized by Google

		Seite
22.	die Champagner Reinette	243
23.	die graue französische Reinette	244
24.	die Lotharinger grüne Reinette	246
25.	die große oder doppelte Casseler Reinette	247
26.	die kleine Casseler Reinette	248
27.	die weiße Reinette	250
28.	die grüne Reinette	251
29.	die rothe Reinette	252
30.	die rothe Parmänreinette	253
31.	die glatte gelbe Reinette	254
32.	die Citronenreinette	255
33.	die kleine graue Reinette	256
34.	die süße graue Reinette	257
35.	der graue Kurzstiel	258
36.	die marmorirte Reinette	260
37.	die grüne Bandreinette	261
38.	die gestreifte Reinette	262
39.	die gerüpfelte Reinette	263
40.	die Forellenreinette	264
41.	die Triumpfreinette	266
42.	die lange Bellefleur	—
43.	die Muskatellerreinette	268
44.	die zwei Jahre dauernde Reinette	269
45.	die Carmelitter Reinette	270
46.	die calvillartige Reinette	271
47.	der ächte rothe Wintererdbeerapfel	272
48.	der weiße Wintererdbeerapfel	273
49.	die gestreifte Birncalville	275
50.	der rothe Fenchelapfel	276
51.	der gelbe Fenchelapfel	276
52.	der Goldstückapfel	277
53.	der große Bandapfel	278
54.	der weiße Matapfel	279
55.		

Digitized by Google

Seite

55. der braune Matapfel = 280
56. der süße Mitapfel = 282
57. der große Bohnenapfel = 283
58. der Rheinische Bohnenapfel 284
59. der grüne Kaiserapfel = 286
60. der Princessinnapfel = 287
61. der Fürstenapfel = 288
62. der grüne Fürstenapfel = 289
63. der rothe Taubenapfel = 290
64. der weiße Taubenapfel = 291
65. der große rothe Pilgrim = 292
66. der kleine Pilgrim = 293
67. der Rubinerapfel = 294
68. der rothe Stettiner = 295
69. der weiße Stettiner = 296
70. der gelbe Stettiner = 297
71. der deutsche Glasapfel = 298
72. der grüne Paulsner = 299
73. der gelbe Würzapfel = 300
74. der weiße Wintersüßapfel 301
75. der gestreifte Wintersüßapfel 302
76. der Winterstreifling = 303
77. der Pfingstapfel = 304
78. die Schaafsnase = 305
79. der fränkische Schmeerapfel 305
80. der Paternosterapfel = 306
81. der kleine Neutzerling = 307
82. der große Neutzerling = 308
83. der Malvasier-Apfel = 309
84. der rothe Kronapfel = 311
85. der rothe Api = 312
86. der schwarze Api = 314
87. der große Api = 315
88. das Normännchen = 316

Digitized by Google

II. Die Birnen. Seite

Diese sind ebenfalls

I. Sommerbirn.

Hierher gehören:

1. die Johannisbirn 318
2. die kleine Muskatellerbirn 318
3. die große lange Sommermuskatellerbirn 319
4. die kleine lange Sommermuskatellerbirn 320
5. die Roberts-Muskatellerbirn 321
6. die Muskateller-Orangebirn 322
7. die geblümte Muskatellerbirn 322
8. die Knochichensbirn 323
9. die kleine Margarethenbirn 324
10. die Magdalenenbirn 324
11. die deutsche Augustbirn 325
12. die Sommerzuckerbirn 326
13. die kleine gelbe Sommerzuckerb. 327
14. die graue Zuckerbirn 328
15. die holländische Zuckerbirn 329
16. die Sommerhonigbirn 330
17. die lange Sommerbergamotte 331
18. die runde Sommerbergamotte 331
19. die Strasburger Sommerberg. 332
20. die Franzmadam 333
21. die Spahrbirn 334
22. die lange Mundnetzbirn 335
23. die runde Mundnetzbirn —
24. die gute Graue 336
25. die Sommerkönigin 337
26. die Sommereierbirn 338
27. die große Zwiebelbirn 339
28. die Sommerrobine 340
29. die schönste Sommerbirn 341
30. die Schmalzbirn von Brest 342

Digitized by Google

Seite

31. Sicklers Brester Saftbirn 344
32. der Frauenschenkel 345
33. die Sommer gute Christenbirn —
34. die Sommerkönigin 346
35. die Damenbirn 347
36. die rothe Orange 348
37. die Petersbirn 349
38. die Freistädter Birn 350
39. die Nußbirn 352
40. die Sommerblutbirn —

2) Herbstbirnen.

Hierher gehören:

1. die weiße Herbstbutterbirn 354
2. die graue Herbstbutterbirn 355
3. die rothe Butterbirn 356
4. die Herbstmundnetzbirn 357
5. die grüne Herbstzuckerbirn 359
6. die Schmalzbirn 360
7. die Passa Tutti 361
8. der Wildling von Lamotte 362
9. die Voltmarsche Birn 363
10. die Bergamotte Crassane 364
11. die Rousselet von Rheims 365
12. die große Rousselet 367
13. die Paradiesbirn 368
14. die Rheinische Paradiesbirn 369
15. die spanische gute Christenbirn 370
16. die große Pfalzgräfin 372
17. die kleine Pfalzgräfin 373
18. die große Blanquets mit langem Stiele 373
19. die Hammelsbirn 374
20. die Wälsche Birn 375
21. die rothe Confesselsbirn 376
22. die Jungfernbirn 377

Digitized by Google

	Seite
23. die graue Speckbirn	378
24. die Schweitzerbergamotte	379
25. die Schweitzerhose	380
26. die Hirtenbirn	381
27. die Marksbirn	382
28. die Apfelbirn	—
29. die Hainbuttenbirn	383

3) Winterbirn.

Hierher gehören:

1. das Königsgeschenk von Neapel	384
2. die St. Hermannsbirn	386
3. die Virgouleuse	387
4. die lange grüne Winterbirn	388
5. die Bergamotte von Soulers	389
6. die Winter gute Christenbirn	390
7. die Colmarbirn	391
8. die Kaiserbirn mit dem Eichenblatte	392
9. die Catillac-Birn	393
10. die Winterkönigsbirn	394
11. der Junker Hans	395
12. die Winterrobine	396
13. der Winterdorn	397
14. die Winter-Ambrette	398
15. die Jagdbirn	399
16. die gute Louise	400
17. die grüne Confesselsbirn	401
18. die Lansacbirn	402
19. der trockne Martin	403
20. die Sarasin	404
21. die Nonnsbrust	405
22. die Pfundbirn	406
23. der grosse Mogul	407
24. die Markgräfin	408
25. die Franchipane	409
26. die Winterblutbirn	410

Digitized by Google

III. Die Quitten. Seite

Hierher gehören:

a) die Apfelquitte 411

b) die Birnquitte 412

Eine Varietät von dieser ist:

die Portugiesische Quitte 413

IV. Die Mispeln.

Hierher gehören:

a) die Apfelmispel 414

b) die Birnmispel 415

wozu noch zu zählen, die Azerole

a. die Virginische Azerole 416

b. die Canadische Azerole ebd.

c. die italiänische Azerole ebd.

V. Die Elsebeeren 417

VI. Der Speierling 418

B. Das Steinobst.

Hierher gehören:

I. Die Pfirschen.

Diese sind:

entweder wollige oder glatt, und lassen sich entweder gut, oder nicht gut vom Steine ablösen, sind entweder gefärbt oder nicht gefärbt, und haben entweder ein schmelzendes oder festes Fleisch.

Zu den wolligten, sich vom Steine leicht ablösenden, und zwar gefärbten Pfirschen mit schmelzendem Fleische gehören:

1. die Zwollische Pfirsche 422

2. der Cardinal 424

3. die doppelte Montagne 424

4. die gelbe Pfirsche 425

5. die Bourdine 426

6. die große Princessinnpfirsche 427

7. die Kanzlerpfirsche 428

8. die rothe Magdelene —

9. die frühe Purpurpfirsche 429

Digitized by Google

Seite

10. die spätе Purpurpfirsche 429
11. die Venusbrust 430
12. die rothe Frühpfirsche 430
13. die schöne Peruvianerin 431

Zu den wolligten sich vom Steine gut ablösenden und zwar gefärbten Pfirschen mit festem Fleische gehören:

1. der Stutzer 431
2. die Wunderschöne 432
3. die Schöne von Vitry 432
4. der kleine Liebling 433
5. die wollige Nivette 433

Zu den wolligten ungefärbten Pfirschen mit schmelzendem Fleische gehören:

a. die weiße Frühpfirsche 434
b. die weiße Magdalene 434

Zu den wolligten und ungefärbten Pfirschen mit festem Fleisch gehören:

die Pfirsche mit halbgefüllter Blüthe 435

Zu den wolligten sich vom Steine nicht leicht ablösenden und zwar gefärbten Pfirschen mit festem Fleische gehören:

der rothe Härtling 436

Zu den glatten sich leicht vom Steine ablösenden Pfirschen mit schmelzendem Fleische gehören:

1. die kleine violette nackte Frühpfirsche 436
2. die dicke nackte violette Frühpfirsche 437

Zu den glatten, sich leicht vom Steine ablösenden Pfirschen mit festem Fleische gehören:

1. die gelbe glatte Pfirsche 438
2. die Newingtons Nectarine ebds.

Zu den glatten, sich nicht leicht vom Steine ablösenden Pfirschen, und zwar

a) mit schmelzendem Fleische gehört:

die spätе Violette 439

b) mit

Digitized by Google

Seite

b) mit festem Fleische
der violette Muskateller 439

II. Die Aprikosen.
Diese theilen sich in Aprikosen mit süßer und in Aprikosen mit bitterer Mandel.
Zu den erstern gehören:
a. die Ananasaprikose 440
b. die holländische Aprikose 441
c. die kleine rothe Frühaprikose ebds.
d. die Provenzer Aprikose 442
Zu den letztern gehören:
a. die gemeine Aprikose 442
b. die große Frühaprikose 443
c. die Muskatelleraprikose 443
d. die Aprikose von Nancy 444

III. Die Pflaumen.
Diese theilen sich in Zwetschen und eigentliche Pflaumen.
Zu den Zwetschen gehören;
1. die deutsche blaue Zwetsche 449
2. die große Zwetsche 450
3. die türkische Zwetsche 451
4. die grüne Zwetsche 451
5. die gelbe Spätzwetsche 452
6. die Reitzensteiner gelbe Zwetsche 452
Zu den Pflaumen gehören:
1. die gelbe Eierpflaume 453
2. die rothe Cyprische Eierpflaume 454
3. die Marunke 454
4. die blaue Kaiserpflaume 455
5. die weiße Indische Pflaume 456
6. die Pflaume ohne Stein 456
7. die kleine Damascenerpflaume 457
8. die rothe Damascenerpflaume 458
9. die lange violette Damascenerpflaume 458

Digitized by Google

Seite

10. die Damascenerpflaume v. Maugeron 459
11. die kleine Mirabelle 460
12. die doppelte Mirabelle 460
13. die Kirschpflaume 462
14. die glühende Kohle 463
15. der gelbe Spilling 463
16. der blaue Spilling 464
17. das weiße Rebhünerei 465
18. die große Königin Claudie 465
19. die kleine Königin Claudie 466
20. die gelbe —
21. die Aprikosenpflaume —
22. die grüne Weinpflaume 467
23. die blaue Weinpflaume —
24. die zahme Schlehe 468

IV. Die Kirschen;
diese sind:
entweder süß oder sauer, und beide entweder rund, oder länglich und herzförmig.

Zu den süßen und zwar runden gehören:
1. die kleine rothe runde Vogelkirsche 470
2. die kleine schwarze runde Vogelkirsche —
3. die runde rothgesprengte Kirsche 471
4. die punktirte Süßkirsche mit festem Fleische 472
5. die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleische 472

Zu den länglichen und herzförmigen Süßkirschen gehören:
a. die kleine rothe längliche Vogelkirsche 473
b. die kleine schwarze — — 474
c. die große schwarze Herzkirsche 474
d. die rothe Herzkirsche 475
e. die Knorpelkirsche 476
f. die kleine weiße Frühkirsche 477
g. die gelbe Herz- oder Schwefelkirsche —

Digitized by Google

Seite

h. die Kirsche vier ein Pfund 478
i. die Türkine —

Zu den runden Sauerkirschen gehören:

1. die saure Einmachkirsche 479
2. die braune Soodkirsche 480
3. die rothe Soodkirsche 481
4. die schwarze Soodkirsche ebd.
5. die deutsche Pelzweichsel —
6. die Prinzenkirsche —
7. die große Nonnenkirsche —
8. die Jerusalemskirsche 483
9. die Herzoginkirsche —
10. die Weichsel von Montmorency 484
11. die spanische Frühweichsel ebd.
12. die schwarze Ungarische Kirsche 485
13. die holländische Kirsche ebd.
14. die Ostheimer Kirsche 486
15. die Kirchheimer Kirsche 488
16. die Erfurter Augustkirsche 489
17. die Allerheiligen Kirsche ebd.
18. die kleine Frühamarelle 490
19. die große Amarelle 491
20. die große Maikirsche 491
21. die späte Maikirsche 492
22. die große lange Lothkirsche 493

Zu den länglichen oder herzförmigen Sauerkirschen gehören:

1. die saure Herzkirsche 493
2. die Kirsche von der Natte 494

C. Das Schalenobst.

Hierher zählen wir:

I. Die Wälschen Nüsse.

Hierher gehören:

1. die Pferdsnuß 497
2. die dünnschalige Nuß ebd.
3. die gemeine längliche Nuß —
4. die gemeine runde Nuß —

II. Die Haselnüsse.

Hierher gehören:

1. die gemeine Haselnuß. 498.
2. die gemeine cultivirte Haselnuß. 499.

3. die

Digitized by Google

Seite

3. die Lambertsnüsse, und zwar
a. die rothe Lambertsnuß ebdf.
b. die weiße Lambertsnuß 500.
4. die Mandelnuß ebdf.
5. die große Zellernuß ebdf.
6. die große runde bunte Zellernuß 501.
7. die große lange spanische Nuß ebdf.

III. Die Kastanien, und zwar
die gewöhnliche zahme Kastanie 502.

IV. Die Mandeln.

Hierher gehören:
1. die große süße Mandel mit dicker Schale 504.
2. — — — mit dünner Schale 505.
3. die Mandelpfirsche mit — — ebdf.

D. Beerenobst.

Hierher zählen wir:
1. die Maulbeere; und zwar vorzüglich die schwarze Maulbeere 506.
2. die Johannisbeere

Hierher gehören:
1. die eigentlichen Johannisbeeren.

Diese sind:
a. die rothe Johannisbeere 509.
b. die fleischfarbene Johannisbeere ebd.
c. die perlfarbene Johannisbeere ebd.
2. die schwarze Johannisbeere.

Varietäten von erstern sind noch:
a. die große holländ. Johannisbeere 510.
b. die weiße holländ. — — — ebd.
3. die Stachelbeeren.

Hierher gehören:
a. die wilden Stachelbeeren 511.
b. die weiße Gartenstachelbeere ebd.
c. die rothe od. rothbraune Stachelb. ebd.
d. die grüne Stachelbeere ebd.
e. die stachelichte Stachelbeere ebd.
f. die canadische Stachelbeere 512.
4. die Himbeeren.

Hierher gehören:
a. die rothe Himbeere 513.
b. die weiße Himbeere 514.

Zweites Kapitel.

Das Einerndten, Aufbewah., u. Welk. d. Obstes.

1) Das Einerndt. und Aufb. d. Obstes 514.

2. Das

Digitized by Google

Seite

2) Das Welk. od. Trockn. d. Obstes, u. zwar:
a. das Welken oder Trocknen an der Luft und Sonne. 522.
b. das Welken oder Trocknen beim Ofen einer eingeheizten Stube 523.
c. — — — in Backöfen ebd.
d. — — in besondern Darröfen 525.

Nun noch:
Das W. verschied. Obstart. ins besond., u. zwar:
1. das Welken der Aepfel 529.
2. das Welken der Birnen 531
3. das Welken der Quitten ebd.
4. — der Pflaumen und Zwetschen 532
5. — d. Mirabellen u. Reineclauden 534.
6. — — der Kirschen 535.
7. — — der Aprikosen 536.

Dritter Abschnitt.

Die Feinde und Krankheiten der Obstbäume.

Erstes Kapitel.

Die Feinde der Obstbäume. Hierher gehören:
die Hühner und Mäuse 538.
die Haasen 539.
die verschied. Raupenart., u. zwar:
von den Raupen der Tagvögel
die Raupe des Baumweißlings 542.
von den Raupen der Nachtvögel:
a. die Raupe der Baumriegelmotte 544.
b. die Raupe der Stammmotte 545.
c. die Raupe des Goldafters 547.
d. die Raupe des Frostschmetterlings 549.
e. die verschiedenen Arten der Wickelraupen 551.
f. der Rothschwanz 552.
g. die Raupe der Pfeilmotte 552.
h. die Raupe des Blaukopfs ebd.
i. die Raupe der Obstmotte 553.
k. die Raupe des Lastträgers ebd.
l. die Raupe der Bürstenmotte 554.
m. die Birnraupe ebd.
n. die Raupe der kleinsten Blattmot. ebd.
o. d. R. der Spindelstrauchmotte. 555.
Von den Raupen der Dämmerungsvögel.
Das Nachtpfauenauge 556
Die Mittel zur Vertilgung dieser Feinde sind: entweder natürliche oder künstliche 557

Digitized by Google

Seite

die künstlichen Vertilgungsmittel sind:
entweder allgemeine 558.
oder besondere 60.

Außer den Raupen, giebts nun auch noch:
verschiedene Käfer,
welche ihre Tafel an den Obstbäumen halten.

Hierher gehört:
a. der Maikäfer 561.
b. der große Frühlingskäfer 562.
c. der Obstkäfer 563.
d. der dunkelgrüne Blattkäfer des Birnbaums ebd.
e. der schwarze langschnäblichte Rüsselkäfer mit länglichen dunkeln Flügeldecken 564.
f. der langschnäblichte nebelgraue Rüsselkäfer mit gezackten Hüften ebd.
g. der Rebenstecher ebd.
h. der große schwarze Holzbock 566.
i. die glatte dünne Rindenwanze ebd.
k. der kleinste schwarze Blumenfloh 566.
l der graue Schildkäfer ꝛc. ebd.
m. der Birnblattsauger 567.

Recht großen Schaden thun zuweilen den Bäumen noch:
a. die Schrotwürmer ebd.
b. die Erd- oder Rotzschnecken 568.
c. die Blattläuse 569.
d. die Ameisen 570.
e der Frost 571.

Feinde der Obstfrüchte aber sind:
die Elstern 574.
Spatzen ebd.
Wespen ebd.

Zweites Kapitel.

Die Krankheiten der Bäume.

Hierher gehören:
1. die verschiedenen Arten von Verwundungen 575.
2. der Brand ebd.
3. der Krebs 576.
1. der offene Krebs 576.
2. der verborgene Krebs ebd.
3. der Aussatz 577.
4. die Vollsaftigkeit 578.

Digitized by Google

Un-

Unterricht in der Obstbaumzucht.

Einleitung.

Nutzen des Obstbaues.

Wenn man auch nur einen schwachen Blick auf den Obstbau wirft, so wird einem der große Nutzen desselben sogleich in die Augen fallen; denn er liefert die mannichfaltigsten Arten von Früchten, die zweckmäßig verwendet, einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung unseres häuslichen Zustandes, — zur Vermehrung unseres Vermögens bewirken können. Man denke sich nur die verschiedenen Aepfel- Birn- Pflaumen- und Kirscharten! auf wie mancherlei Art können diese nicht benutzt werden? Sie sind roh eine gesunde, angenehme und erfrischende Speise; gewelkt, getrocknet, oder gebacken ein ganz vortreffliches Nahrungsmittel. Sie liefern uns einen angenehmen Wein, einen herrlichen Essig, zum Theil einen starken Branntewein, ein schmackhaftes Muß, und einige Arten

Digitized by Google

derselben auch eingemacht, ein delikates Beiessen zum Braten, und — wenn man den Ueberfluß davon verkauft, — auch manchen Thaler Geld. Der Obstbaum einmal auf seinen bestimmten Platz, nehmlich in den Baumgarten, auf einen Feldacker oder an Wege und Straßen gepflanzt, verlangt so wenig Aufsicht, so wenig Wartung und Pflege, und doch reicht er uns seine schönen Früchte, sein vortreffliches Obst dar, und giebt uns seine überflüssigen und absterbenden Aeste und zuletzt bei seinem Tode, seinen ganzen Körper her. Genug, Freunde! Obstpflanzungen sind kleine Wälder, die bis zur Holzerndte, ihre schönen und geniesbaren Früchte als Zwischennutzung liefern. —

Betrachtet nun einmal, lieben Brüder und würdigen Verehrer der Landwirthschaft, alle diese Vortheile, und fragt Euch selbst: Ob Ihr dem Obstbaue jene Aufmerksamkeit — jene Sorgfalt geschenkt habt, die er verdient? Und Ihr werdet diese Frage mit N e i n beantworten müssen. Die Veredlung, Mäßigung unseres vormaligen eiskalten deutschen rauhen Klima's führte zwar die vortrefflichsten Obstarten aus allen Gegenden ein, verwieß unser wildes Obst, wie es rauhe Waldungen hervorbringen konnten, und erhob uns so weit über die Sphäre unserer grauhärtigen Väter; allein bei weitem doch noch nicht auf jenen Gipfel von Industrie in der Obstkultur, auf welchem wir stehen könnten und sollten.

Meine

Digitized by Google

Meine verschiedenen Reisen lernten mich zum Theil eure Obstgärten — eure Anpflanzungen kennen. Die Bäume fand ich in euren Gärten größtentheils ohne alle Auswahl und verworren so eng zusammen gepflanzt, daß sich ihre Zweige in einander verflochten, ein Baum den andern unterdrückte, weder Luft noch Sonne durch ihren segnenden und fruchtbaren Einfluß wirken konnten. Ich fand zwar viele Bäume, unter diesen aber sehr wenig gute, — saure zusammenziehende Aepfel, und steinigte würgende Birnen; statt guter Pflaumen und Zwetschen, Marunken, oder sogenannte Schaafsäcke, Scharlachen und zahme Schleen u. s. w. Vorurtheil und Schlendrian, diese drückenden Fesseln eines großen Theils des Menschengeschlechts, wirkten immer noch zu stark, als daß ein freies Emporsteigen auf den Stuffen der beglückenden Industrie der Obstpflege hätte Platz greifen können. Freuen soll es mich daher, wenn folgender Unterricht etwas zum Besten der Obstcultur, zur Wahl edler Obstarten, und zu zweckmäßiger Benutzung derselben beitragen kann. —

---

digitized by Google

Erster Abschnitt.

Die Saamen- oder Pflanzschule, die Baum- oder Veredlungsschule und die Veredlungsarten der erzogenen jungen Bäumchen.

Erstes Kapitel.

Die Saamen- oder Pflanzschule.

§. 1.

Ehe man Obstbäume warten und pflegen, und Nutzen von ihnen ziehen kann, muß man erst für junge Stämmchen sorgen. Am besten und rathsamsten ist es aber, wenn man sich diese selbst zuziehen, und zu diesem Ende eine ordentliche Saamen- oder Pflanzschule anzulegen sucht; denn da kosten einem doch die Bäumchen weiter nichts, als eine Zeitlang ein Fleckchen Land und die in Hinsicht auf den kommenden Nutzen, wirklich unbedeutende Mühe, die man an ihre Wartung und Pflege wendet. Die Saamenschule selbst aber ist weiter nichts, als ein Garten, ein Fleck Land, oder ein Beet, wor-

Digitized by Google

worinn oder worauf man die jungen Stämmchen, die man gemeiniglich Wildlinge oder Kernwildlinge nennt, erziehet und zwei Jahre stehen läßt, da sie dann insgemein sämmtlich tauglich sind, in die Baumschule versetzt und zum Veredlen, oder Gutmachen, wie man auch zu sagen pflegt, zugerichtet zu werden.

Bei der Wahl eines Fleckes zu einer Saamen- oder Pflanzschule hat man vor allen Dingen auf zweierlei zu sehen, nemlich:

a) auf die Lage, und
b) auf den Boden selbst. Wir betrachten demnach:

a) Die Lage der Saamen- oder Pflanzschule.

Eine freie offene Lage ist für die Saamenschule unstreitig die beste und empfehlenswürdigste; denn da genießt sie nicht nur des Einflusses der Sonnenwärme, sondern die Stämmchen werden auch zugleich durch die im Winter und Frühjahre durchziehenden Winde in der ersten Jugend abgehärtet, und eben dieser Einfluß der Sonnenstrahlen, wodurch ihr Wachsthum sehr befördert wird, und der offene Stand, worinn sich keine schädlichen Dünste, als in einem eingeschloßenen Thale und auf einem versteckten ringsum mit Häusern oder Bäumen eingeschlossenen Platze halten können, gewährt ihnen auch eine besondere Gesundheit

Digitized by Google

und Dauer. Es gehet hier den jungen Bäumen, wie den Kindern. Wenn diese beständig in ihr Zimmer — und sollte es auch das schönste von der Welt seyn — eingeschlossen sind, so werden sie nie so fest, stark und munter werden, als diejenigen, die von Zeit zu Zeit die freie Luft genießen. Man hüte sich demnach ja, sich nicht unter die Gesträuche und hohen Bäume, oder zwischen den Gebäuden in versteckte Winkelchen zu verkriechen, um da so verstohlner Weise eine Saamen- oder Pflanzschule anlegen zu wollen. Die beste Lage ist sicher die, wo die Luft und Sonne nicht zu frühzeitig auf den Boden wirken, aber ihm auch nicht ganz versagt sind; denn im ersten Falle gehen bei späten Frösten zu viele Stämmchen verlohren; im zweiten Falle aber gehen die Kerne spät, oft erst im andern Jahre auf, und die Stämmchen erhalten auch kein rechtes Wachsthum. Gut ist es übrigens, wenn der zu wählende Platz gegen Mitternacht einigen, obschon nicht zu vielen Schutz hat, damit die scharfen Nordwinde denselben nicht zu stark bestreichen können. Einige hohe Bäume, eine Mauer, Wand, Terrasse, Berg oder auch Gebäulichkeiten, die in einiger Entfernung gegen Norden stehen, können hier von der der besten Wirkung seyn. Landwirthe, die ich bei meinen ökonomischen Reisen besuchte und denen ich die Obstkultur vorzüglich empfahl, führten mich theils in ihre Baumgärten, theils auch auf ihren Höfen herum, um ihnen ein

Fleck-

Digitized by Google

Fleckchen zu einer Pflanzschule auszuforschen. Einer sagte mir: Sehen Sie! da zwischen den Bäumen ist ein ganz vortreffliches Plätzchen, ein recht fetter Boden, und beständig Schatten, da muß ein Baumschülchen recht gut thun; denn da es immer etwas feucht ist, so müssen die Bäumchen recht in die Höhe gehen! — Ein anderer führte mich auf seinem Hofe auf ein Fleckchen, wo zwischen der Scheuer und dem Kühstalle ein länglich-viereckigter Raum war, und machte mir die Bemerkung, daß dieses Plätzchen wohl eine recht herrliche Baumschule geben dürfte; denn, sagte er: dieses Fleck ist aus mancherlei Ursachen, die zum Theil ein bischen schmutzig sind, sehr gut gedüngt, und dann ist es auch hübsch schattig, und endlich darf ich nur ein Paar Bretter vorn wegnageln, so ist es auch gleich zu, so daß kein Vieh dahin kann, und versperrt mir überhaupt auch den Hof nicht. Mein Freunde! sagte ich, so geht das Ding nicht. Sonne und Luft, diese vorzüglichen Freunde des thierischen und Pflanzenlebens sind ein Paar Bedingungen, die eine Pflanzschule nothwendig besitzen muß.

§. 2.

b) Der Boden der Pflanzschule.

Der Boden der Pflanzschule, worinn der erste Keim seine zarten Wurzeln erhalten, und gleichsam bilden muß, als worauf der erste Werth, das Wachsthum und die Schönheit

Digitized by Google

des Baumes auf sein ganzes Pflanzenleben beruhet, muß ein gutes, jedoch nicht frisch gedüngtes oder zu fettes, ein lockeres, feines und tiefes Erdreich seyn. Hierinn liegt alles, was zu einem zweckmäßigen Boden einer Pflanzschule erfordert wird. Da nun aber der Boden oft recht gut zu seyn scheint, jedoch andere verborgene Umstände zum Grunde liegen können, die einem das Unternehmen mißglücken lassen, so muß man vorher alles wohl und genau untersuchen, und in der Wahl ungefähr folgendermaaßen zu Werke gehen. Man darf nemlich

1) kein gar zu mageres oder ausgehungertes Land nehmen; denn dieses liefert nicht so viel Nahrung, als die Menge von Bäumchen zu ihrer Vervollkommnung brauchen; viele unentwickelte Augen sterben aus Mangel an Nahrung gleich im ersten Keimpflänzchen ab, oder bleiben im Schlummer liegen, oder verschmachten doch, wenn sie auch gleich entwickelt zum Vorscheine kommen. — Man darf jedoch

2) auch kein gar zu fettes Land wählen; denn thut man dieses, so verzärteln die Stämmchen, und verderben hernach durchs Versetzen in einen schlechtern Boden gar leicht. Es gehet ihnen da, wie einem Thiere, welches aus einem guten Stalle, wo vollauf Nahrung ist, in einen magern, wo der Hunger die Regierung führt, kömmt. — Am

Digitized by Google

Beeten zu einer Pflanzschule schicken sich demnach Neubrüche, oder solche Plätze, die noch nie mit einer oder der andern Art von Pflanzen bestellt gewesen. Bei diesen ist es aber, da sie ganz verraset sind, eine Hauptsache, daß man sie tüchtig umgräbt, und dann ein ganzes Jahr liegen läßt, ehe man zur Kernensaat schreitet. Inzwischen muß man doch dergleichen Plätze, während der Zeit, daß sie unbesäet da liegen, noch einigemal umgraben, um hierdurch den Boden desto mehr dem Einflusse der Witterung, dem Regen, Schnee und Froste auszusetzen, zugleich aber auch auf das bestmöglichste das Unkraut zu entfernen. Wohl thut man, wenn man ein dergleichen Fleck mit Kartoffeln, Runkeln, Kraut, Bohnen u. d. gl. bepflanzt. Dieses hat einen doppelten Nutzen; erstlich trägt der Gewinnst der Erndte einen Theil des Aufwandes zu der nothwendigen Befriedigung des Platzes; zweitens bieten eben jene Gewächse beständige Gelegenheit dar, den Boden gehörig aufzulockern und von Unkraut zu befreien. Umstände, die man nie aus den Augen lassen darf. — Man muß aber, nachdem man obgedachte Produkte eingeerndtet hat, den Boden sogleich gehörig umgraben, und zur Obstkernensaat vorbereiten. — Man muß aber auch

3) darauf sehen, daß der Boden hinlänglich locker und fein seye; denn eben dieses bewirkt, daß die jun-

Digitized by Google

gen Bäumchen ohne Widerstand mit ihren Wurzeln hinkönnen, wohin sie wollen, und wo ihnen die Natur ruft, sich anzuheften, durch ihre feinen Haarröhrchen und Saugge-fäßchen Nahrung herbeizuholen, und so alles zu thun, was nur immer zum Wachsthum des Stämmchens von ihrer Seite etwas beitragen kann. — Man hüte sich demnach ja, einen schweren thonigten oder lettigten Boden zu wählen, denn dieser verhindert die Bäumchen, ihre Wurzeln gehörig auszubreiten, läßt die Sonnenstralen und den Regen nicht leicht durchdringen, und wenn er die Feuchtigkeit einmal in sich gezogen hat, so läßt er dieselbe nicht wieder von sich, daher man dann einen solchen Boden gewöhnlich auch einen kalten Boden nennt. Jedoch nehme man aber auch nicht einen gar zu leichten, sandigten Boden; denn dieser nimmt die Feuchtigkeit und die Sonnenstralen gar zu leicht auf, dient dem Regen blos zum Filtrum (Durchseiher) und bewirkt so, daß eben der Regen, der für die Pflanzen eine Wohlthat seyn sollte, alle Dungtheilchen durch und in die Tiefe spült, wo sie dann nichts helfen. — Nun kömmt dann die Sonne noch dazu und trocknet gar noch alle Feuchtigkeit aus, so daß den jungen Stämmchen nichts übrig bleibt, als — der Tod. An sich sollte der Boden gerade so seyn, wie man ihn zu einem Gartenlande erfodert, d. h. nicht zu schwer und nicht zu leicht. Hat einem freilich

Digitized by Google

lich die Natur einen solchen Boden versagt, so muß man durch Kunst zu Hilfe kommen. Man muß nemlich den zu schweren Boden durch Zumischung von Sand und den zu leichten durch Zumischung von Thon oder Laimen zu verbessern suchen. Endlich ist es nöthig, daß man

4) auch auf eine hinlängliche Tiefe des guten Bodens sehe. Die mehresten Bäumchen haben eine Pfal- Herz- oder Stichwurzel, mit der sie gewöhnlich gerade hinunter in die Tiefe zu gehen pflegen. — Finden sie nun auf ihrer Reise an Stein- und Tonlagen oder an Wasser Hindernisse, so fangen sie an zu stocken, wollen nicht recht fort, und erhalten überhaupt die Vollkommenheit nicht, die sie, wenn sie gar keine Hindernisse gefunden hätten, würden bekommen haben. — Ein Paar Spatenstiche tief sollte daher immer guter Boden seyn.

§. 3.

Wenn man sich ein zweckdienliches Fleckchen zu einer Saamen- oder Pflanzschule ausgesucht hat, so muß man nun auch auf Obstkerne bedacht seyn. Ehe wir aber hier weiter fortschreiten, wollen wir erst noch folgende Frage betrachten und beantworten.

Ist es denn rathsamer, die Kernen gleich mit ihrem Fleische, d. h. den ganzen Apfel, oder die ganze Birn, dem Boden anzuvertrauen,

oder

Digitized by Google

oder blos die Kernen ganz von ihrem Fleische befreiet, auszusäen?

Wir wollen hier die Natur antworten und den ungenannten Verfasser der wichtigsten Lehren des nützlichen Gartenbaues, Leipzig 1797, in ihrem Namen reden lassen. Dieser sagt auf der 142sten Seite u. f. f. so: „Die Natur giebt den schönsten Saamen des Obstes, in den höchsten Gipfeln der Bäume, — hier behält sie das Obst so lange, bis es den höchsten Grad der Reife erhalten hat. Dann hat der Zusammenhang zwischen der Frucht und dem Zweige aufgehört, indem die Saftgänge, durch welche beide zusammenhängen, in dem Stiele ausgefüllt, und dieselben holzartig geworden sind. Jetzt reißt der Stiel durch die Schwere der Frucht, von dem Zweige loß, das Obst fällt von dem Baume, und zerspringt durch die Gewalt des Falles in mehrere Stücken, und zwar in so mehrere, je reifer die Frucht selbst war. Auch wenn der Fall nicht so hoch ist, und die Frucht nur reif und von einer weichen Art war, zerplatzt oder zerspringt sie dennoch, wie man dieses häufig bei Aprikosen, Pfirschen und Pflaumen wahrnehmen kann. Ja viele von diesen Früchten, zerplatzen bei großer Reife oft schon auf dem Baume, zumal wenn ein Regen eintritt, welcher etwas stark und anhaltend ist. — Dies ist schon ein Wink der Natur, daß sie Saamen und Frucht gern von einander absondern

Digitized by Google

dern will. Sobald die Frucht herunter gefallen, und durch den Fall zerquetscht oder zersprungen ist, lockt der stärkere Geruch eine Menge von Thieren herbei, die, zumal da sie durch die Quetschung ihnen gleichsam zubereitet ist, über dieselbe herfallen und sie verzehren, — oder es kommen größere Thiere, welche Stücke davon abreißen, oder auch dieselbe zertreten, damit die kleinern desto bequemer und leichter ihre Mahlzeit halten können, und dies ist ein anderes Mittel der Natur, den Saamen von der Frucht zu entblößen. — Das Kernobst überdem hat seinen Saamen in einer dichten pergamenthäutigen Hülle verschlossen, aus welcher es nie herauskommen kann, bevor nicht das Fleisch der Frucht davon herunter ist, und das ist wieder ein anderer Umstand, aus welchem sich der Gang der Natur errathen läßt. Sie braucht das Fleisch nicht, um den Saamen desto besser zu erhalten, sondern um diesen auszusäen, muß sie jenes erst weggeschafft haben. Das Fleisch aber wird durch Thiere weggeschafft, für deren Antheil sie es bestimmt zu haben scheint. Man erwäge auch, daß bei einer großen Menge von Gewächsen, die Natur gar keiner Frucht um des Saamens willen nöthig hat. Dies ist bei allen Küchenpflanzen und fast bei allen Pflanzen der Fall, welche nicht auf Bäumen wachsen; sie schließt dort den Saamen in einer Kapsel oder Hülse ein; die Hülle springt auf, der Saame fällt heraus,

Digitized by Google

aus, und die Natur hat das Ihrige gethan. — Man erwäge auch ferner, daß die Natur in allen ihren Saamen, die Kraft, welche den Keim zuerst nähren soll, in den Keim selbst gelegt hat — den Milchsaft, welcher keinem einzigen Saamen fehlt; und wenn dieser aufgezehrt ist, so ist der junge Keim so weit gebildet, daß er die Nahrungsstoffe aus der Erde und aus der Luft an sich nehmen kann, es bedarf also da keiner Beihülfe des Fleisches, und es ist kein Zweifel, daß dies bei Bäumen nicht anders sey, als bei jedem andern Gewächs, da wir ja Bäume genug haben, welche keine Früchte bringen, sondern auch ihren Saamen in bloßen Kapseln und andern einfachen Behältern verschließen, und diese Bäume werden fast alle weit stärker und mächtiger, als alle unsere Arten Obstbäume, so wie dieselben auch eine weit längere Dauer haben. Man lege nun aber wirklich das Obst selbst, und gebe auf alles genau Achtung, so wird man bald sehen, daß dem Saamen dadurch nicht der mindeste Vortheil geschafft werden könne. Erst verfault das Fleisch, dadurch wird der Stein, oder aber beim Kernobst das Kernhaus entblößt, der bloße Stein, oder das bloße Kernhaus liegt nun noch eine Zeitlang, oft mehrere Jahre, ehe sie aufgehen. — Unter dieser Zeit ist nun alle die Feuchtigkeit, welche aus dem verfaulten Fleische entstand, und die Nahrungsstoffe, welche es enthielt, längst verzehrt, oder anderweitig für die

Un-

Digitized by Google

Unkrautsgewächse verwendet worden, und wenn noch etwas davon übrig wäre, so ist es so gut, als gar nichts zu achten. Was soll nun also das Fleisch der Frucht, dem Saamen derselben genutzt haben? — Nach diesem allen scheint es wohl ein Irrthum zu seyn, der für unsern Nachtisch sehr nachtheilig seyn würde, wenn einer das Obst mit dem Fleische aussäen wollte, in der Hoffnung, dadurch schönere Stämme und bessere Arten zu erhalten. — Der Meinung bin ich auch. — Wir wollen daher lieber das Obst essen, und uns mit den blossen Kernen zum Aussäen behelfen.

§. 4.

Wenn es nur immer möglich ist, so sammle man sich die Obstkernen selbst; denn wenn man sie von andern nimmt, so ist man in Gefahr, alte verlegene, zusammenklebende, ausgetrocknete, oder verschimmelte Waare zu bekommen, die dann vielleicht auch gröstentheils noch aus Kern von schlechten Obstarten besteht. Ich habe wenigstens dieses aus eigener Erfahrung. Ueberhaupt aber beobachte man hier folgende Hauptregel:

Man nehme ja die Kerne nicht von solchen Obstarten, deren Stämme langsam wachsen, und leicht zerbrechlich werden. Mithin die Aepfelkerne nicht vom Borsdorfer oder dem Peping; nicht von solchen Aepfeln, die im

Kern-

Digitized by Google

Kernhause große Kernkammern haben, wo die Kerne mit den Spitzen ziemlich fest anwachsen, oben an der Keimstelle, und auch in guten Aepfeln etwas schimmlich sind; die Birnkerne nicht von der Beurre gris (Böre gri), nicht von der Malvasier- nicht von der grünen Winterbirn; kurz, man sehe doch den Baum selbst und seinen Wuchs recht an, von welchem man die Kerne zur Wahl vor sich hat. Man wähle, mit einem Worte, von Aepfeln und Birnen solche Arten, die recht dicke und feste Kernen haben, deren Stämme recht dauerhaft sind, und einen guten Wuchs zeigen. Vorzüglich wähle man den Saamen von guten Sommerobstarten. Nebst dieser Hauptregel befolge man nun noch folgende besondere:

a) Man wähle die Kernen von den größten Früchten ihrer Art, welche recht ausgewachsen, recht reif, und nicht wurmstichig sind. Man nehme daher die Kerne nicht von unzeitigem, oder nicht recht reifen, nicht von gekochtem, im Ofen gewelkten oder gebackenem Obste; denn erstere liefern das nicht, was man verlangt, und letztere gehen, da sie ihre Keimungskraft verlohren haben, gar nicht auf. — Man sehe darauf, ob bei Aepfeln die Kerne recht vollkommen und schwer, die Haut recht glatt und braun, und bei Birnen recht schwarz, bei Steinobst die

Stei-

Digitized by Google

Steine nicht blaß, sondern dunkel, bei Kastanien die Frucht glatt und glänzendbraun, bei welschen Nüssen die Haut des Kerns gelblich, bei Haselnüssen aber braun aussehn. Alles dieses sind Merkmale der Reife der verschiedenen Früchte.

b) Man lege die Kerne von jeder Aepfel- oder Birnart allein, nicht alles untereinander, wie es größtentheils der Fall ist. Wenn man die Kerne selbst sammelt, so kann man die verschiedenen Sorten auch leicht allein legen; wenn man sie aber von andern nehmen muß, da ist das freilich der Fall nicht; da muß man wohl mit dem zufrieden seyn, was man bekömmt. — Hat man aber jede Sorte allein gelegt, sie gehörig notirt, und in sein Register unter ihre Numern eingetragen, und säet sie dann auch nach diesem Systeme, so hat man wenigstens den wahrscheinlichen Vortheil, daß man in der Folge beim Veredlen oder Gutmachen der Wildlinge oder jungen Stämmchen Art auf Art, z. B. Kalvillen auf Kalvillen, Bergamotten auf Bergamotten setzen kann.

c) Man hebe die gesammelten Kerne bis zur Saatzeit, von welcher wir auch bald handeln werden, ordentlich und sachdienlich auf. Alle Kerne von Aepfeln und Birnen wasche und spüle man sauber ab, lasse sie aber ja nicht

Digitized by Google

etwa zu lange im Wasser stehen, weil sie sonst leicht keimen könnten. Das Waschen ist deswegen nöthig: der Obstsaft ist klebrig, er trocknet an, überzieht die Kerne wie ein Firniß, klebt sie zusammen, und bewirkt so, daß sie zu lange in der Erde liegen und oft vermodern müssen, ehe sie zu keimen und aufzugehen im Stande sind. Die gewaschenen und von ihrem leimartigen klebrigen Safte befreieten Kerne lege man sodann auf ein Papier, oder in eine Schüssel, oder in einen Schachteldeckel, lasse sie an einem lüftigen Orte, wo keine Mäuse hinkommen, ja aber nicht an der Sonne oder bei einem warmen Ofen ordentlich abtrocknen, und hebe sie sodann an einem kühlen, aber trocknen und etwas lüftigen Orte auf, und sehe bisweilen nach, ob sich vielleicht Schimmel an den etwa dick aufeinander liegenden Kernen ansetzt, wo man sie dann ausbreitet, lüftet und fleißig umwendet, um sie so hierdurch außer Gefahr zu setzen, fernerhin schimmlich zu werden. — Die Kerne von gekeltertem Obste, wo dann freilich oft alles untereinander ist, breitet man an einem lüftigen und trocknen Orte aus, und läßt sie bis zum Aussäen liegen. —

Die Kerne des Steinobstes aber legt man am vortheilhaftesten gleich ganz frisch in die Erde, und sollte es auch schon im hei-

Digitized by Google

heißen Sommer geschehen; denn da solche wegen ihrer harten und steinartigen Schaale eine längere Zeit erfordern, bis sie so mürbe werden, daß der Keim durchbrechen kann, und auch deswegen der erste Trieb des Keimes von der Natur darnach eingerichtet ist, so liegen sie gewöhnlich ein Jahr, oft auch wohl noch länger in der Erde, je nachdem sie nemlich sehr dürre und ausgetrocknet in die Erde kommen. Sollte man sie jedoch aufbewahren, und nicht gleich verpflanzen wollen, so geschiehet dieses in mit Sande angefüllten Töpfen, die man an trockene Orte stellt, und dann und wann ein wenig anfeuchtet; indem die Steine hierdurch im kommenden Frühjahre desto leichter aufgehen.

§. 5.

Hat man nun einen Ort zur Pflanzschule ausgesucht, auch die Kerne gesammelt, so schreitet man, nachdem man den dazu bestimmten Boden im Auguste hübsch tief umgegraben *) und vom Unkraute, vorzüglich aber von den Quecken gereinigt hat, zum Aussäen der Kerne selbst. Dieses kann nun vom Herbste, nemlich vom Oktober an, bis zum April, je nachdem es die Witterung erlaubt, geschehen.

*) Rigolen braucht man den Boden nicht, wie einige vorgeschlagen haben; denn es kömmt hier nicht auf lange Pfalwurzeln, sondern auf recht viele Thau- und Nebenwurzeln an.

Digitized by Google

Steinobst aber, nemlich Kirschen, Pflaumen, Aprikosen u. dgl. legt man, wie wir auch bereits oben bemerkten, am liebsten gleich wenn es reif geworden ist; Nüsse und Kastanien aber, nachdem man sie den Winter hindurch in Kästen oder Töpfen mit etwas angefeuchtetem Sande aufbewahret hat, erst im kommenden Frühlinge; denn sie haben den Winter hindurch gar zu große Liebhaber an den Mäusen und Raben oder Krähen. Das Kernobst gleich nach seiner Reife dem Erdboden anzuvertrauen, ist gar nicht rathsam; denn es ist möglich, daß, wie mir es wirklich auch schon geschehen, die Kerne im nemlichen Jahre noch keimen, und dann ohne alle Gnade im kommenden Winter erfrieren. Mir begegnete selbst folgender ganz unerwarteter Fall: Ich säete meine gesammelten Obstkerne im Herbste, wie dies, wie kaum bemerkt worden, auch ganz wohl geschehen kann. Wir bekamen darauf einen außerordentlich angenehmen Februar, ein wahres Bild des blumenreichen Mai's; meine Kerne fiengen an zu keimen; die Keimchen durchbrachen den Boden, und fanden in dem darauf folgenden kalten März — den Tod; so daß nur wenige, die zurückgeblieben waren, davon kamen. —

Im April oder Mai noch auszusäen, rathe ich aber auch Niemanden; denn die bald folgende Trockenheit verhindert die Kerne im Aufgehen. Mir gieng es wirklich vor zwei Jah-

Digitized by Google

Jahren so: Ich machte Versuche, ich säete im Oktober, im Februar und im April Kerne. Die im April gesäeten blieben aus, und nur hier und da kam ein Bäumchen zum Vorschein. Ich gab nun alles verlohren, hatte aber das Frühjahr darnach das Vergnügen, daß die Kerne aufgiengen, als wenn sie erst den nemlichen Winter gesäet worden. Nur war ich ein ganzes Jahr mit ihnen zurück, und diese wuchsen auch nicht so freudig, als jene, die im ersten Sommer aufgegangen waren.

Die Kerne säet man nun entweder oben auf, wie jeden andern Saamen, oder legt ihn reihenweiß in Riesen. In jedem Falle aber dürfen sie nur einen halben Zoll Erde über sich haben. Denn, recht, harkt oder legt man sie zu tief, so gehen viele von ihnen nicht auf, sondern verdumpfen, weil weder die Luft, noch die Sonne nach Bedürfniß auf sie wirken können. Uebrigens aber bin ich mehr für das Legen der Kerne in Riesen, als fürs Obenaufsäen; denn man kann da alles viel ordentlicher und genauer machen, man kann das Saamenbeet besser vom Unkraute reinigen, und braucht — welches wirklich sehr gut ist, — beim Begießen nicht das ganze Beet zu besprengen, sondern bloß die Riesen, denen man dann bei dieser Gelegenheit das ganze Wasser allein geben kann, welches sonst das ganze Beet mit allen seinen leeren Plätzen bekommen hätte. Das Saamenbeet macht man höchstens

Digitized by Google

vierSchuh breit, damit man beim Jäten von beiden Seiten bequem darüber reichen, und das Unkraut ordentlich wegschaffen kann; die Riesen macht man aber etwa einen starken halben Schuh von einander, und streuet dann die Kerne langsam, aber ja nicht zu dicht aufeinander, hinein. Versieht man es, und legt etwa die Kerne zu dick, so gehen viele derselben verlohren, und gehen sie wirklich alle auf, so haben die hervorkeimenden jungen Würzelchen nicht Raum genug, sich gehörig auszubreiten, — und die erste Anlage zu einem schönen und gesunden Baume ist gleich verlohren. Man mag übrigens säen, wie man will, so muß man etwa ja nicht klügeln und die Spitze der Kerne unten hinlegen, damit in der Folge der kleine Stamm hübsch gerade aufstehe. Nein da würde man sich sehr irren. Die Natur hat den Keim nicht umsonst an die leichte Spitze gebracht, und an das andere Ende des Kerns den dicken schweren Kolben. Man lasse folglich den Kern frei herunter fallen, und dann wird der dicke Kolbe wegen seiner natürlichen Schwere unten, und die Keimspitze oben hinkommen. —

Soviel möglich und thunlich ist, muß man seine Beete numeriren, jede Art von Saamen allein säen, und dann die Nummern mit dem Namen der Kerne von den verschiedenen Obstarten in sein Register eintragen. Thut man dieses, so kann man sich beim künftigen Ver-

edlen

Digitized by Google

edlen darnach richten, und entweder Art auf Art bringen, oder doch sonst die Arten, die sich gut auf einander schicken, leichter wählen, so wie wir dies auch bereits oben bemerkten. — Das Numeriren der Beetchen selbst kann man entweder durch Hölzer, worauf die Nummern gebrennt, geschnitten oder gemalt worden, oder auch, wie ich es selbst mache, durch runde Hölzerchen, an die man, die in breit geschlagenes oder breit gegossenes Blei gedruckten, und mit Siegellack ausgegossenen Nummern, mit einem ausgeglüheten Dräthchen hängt. Man schlägt nemlich Blei mit einem Hammer ganz breit und dünn, oder läßt es gleich so gießen, schneidet sodann mit einer starken Scheere oder auch mit einem Messer in beliebiger Form kleine Schilder, schlägt hierauf mit einem ordentlich dazu verfertigten eisernen Nummerstempel die Nummern darauf; sodann stößt man feines Siegellack in einem Mörser zu Pulver, streuet von diesem Pulver in die eingeschlagenen Ziffern, wischt das auf den erhabenen Theilen liegende Pulver ab, so daß nur die Tiefen ausgefüllt bleiben, legt die Nummernschildchen auf ein glühendes Kohlfeuer, oder hält sie über ein Licht, und — in dem Augenblicke, da das Blei heiß wird, schmelzt das Siegellack und setzt sich in den eingeschlagenen Ziffern so fest, daß man es nur mit Mühe wieder herauskratzen kann. So haben dann die Ziffern wirklich ein schönes Ansehen, und sind wegen ihrem

Digitized by Google

mernden Noth schon von weitem zu erkennen. — Die gemalten Nummern wäscht nach und nach der Regen ab, und die auf Papier geschriebenen und in ein gespaltenes Hölzchen gesteckten, gehen gleichfalls durch die Nässe sehr bald zu Grunde. Man kann aber auch Nummernhölzer nach Sicklers Methode machen: Man schnitze nemlich von weichem Holze, das sich gut spalten läßt, dergleichen Linden- und Aspenholz ist, einen halben Schuh lange, einen guten Zoll dicke und Dreiviertel Zoll breite Hölzerchen recht glatt. Ungefähr anderthalb Zoll von oben herab mache man mit einer zarten Handsäge einen schiefen Einschnitt bis auf die Hälfte der Dicke des Hölzchens, und zwar nach oben zu. Hierauf setze man das Messer unten in die Mitte der Dicke des Hölzchens, und versuche es zu spalten, und es springt meistentheils bis zu dem Sägeeinschnitte glücklich auseinander, wenn sonst das Holz gut ist. Hierauf schneide man die auseinander gespaltenen Hölzerchen an ihren innern Seiten so gleich und eben, daß sie sich genau decken, wodurch sie etwas dünner werden, und meistens nur einen halben Zoll Dicke behalten, und vergleiche den Kopf des einen mit der Stärke des oben liegenden Hölzchens, schiebe das obere in die Kimme des Sägeschnitts, und binde sie fest mit einem Faden auf einander, so daß es aussieht, wie ein zusammengebundenes Kerbholz. — Ist dieses

Digitized by Google

ses geschehen, so nehme man einen kleinen Hohlbohrer, und bohre unten am Hölzchen durch beide Theile ein Loch, in welchem sich die Stärke einer kleinen Finne mit einem platten Kopfe bequem herumdrehen kann, stecke sie durch dieses Loch von unten heraufwärts, ziehe die herausgehende Spitze mit einer Drathzange an, daß sich also der Kopf unten ansetzt, dann biege man die Spitze auf dem obern Theile des Hölzchens nach der Kimme zu, und krümme die äußere Spitze auch noch stark hakenförmig einwärts, setze den Nagelkopf auf ein Stückchen Eisen, und schlage den oben herausstehenden Theil der Finne fest in den obern Theil des Hölzchens ein, so hat man auf einmal ein Scharnier (Charnier), vermittelst dessen man die obere Hälfte des Hölzchens auf der untern hin und her und ganz herumdrehen kann. Ist nun alles so in Ordnung, so bohre man in den Kopf des Hölzchens noch ein Loch, befestige in dasselbe ein Stückchen ausgeglühetes Drath, um das Nummerholz an ein Pfählchen hängen zu können. In den innern untern Theil des Nummerholzes setze man nun nicht blos die Nummer, sondern auch den Namen der Obstsorten, welche man damit bezeichnen will. Will man sowohl die deutschen, als auch die französischen Namen haben, so setze man jene von innen auf das untere, diese aber auf das obere Hölzchen. Da nun das Schreiben gedachter Nummern

Digitized by Google

und Namen etwas weitläufig ist, so hat der würdige Herr Pfarrer Sickler mit dem Fürstl. privil. Industrie-Comtoir zu Weimar die Verabredung getroffen, daß dasselbe alle Namen der Obstsorten, welche im deutschen Obstgärtner vorkommen, auf Papier gedruckt, bogenweise und zwar so liefert, daß sie einzeln aus einander geschnitten, und in die Nummerhölzer geklebt werden können. Der Bogen kostet 3 gr. Diese Nummerhölzer, die geschlossen angehängt werden, und zu mehrerer Dauer auch mit Firnißfarbe angestrichen werden können, dienen nicht allein zum Vergnügen, sondern gewähren auch den Vortheil, daß man, ohne in sein Register zu sehen, gleich den vollständigen Namen der bezeichneten Obstarten vor sich hat, und einsehen kann.

Mit einer noch ganz neuen Art von Nummerhaltern machte mich so eben der fleißige Herr Kreissecretair Cranz von Crailsheim bekannt. Er sahe sie bei einem sehr großen Freunde des Baumschulenwesens und der Obstkultur, nemlich bei dem Buchbinder, Herrn Ritter in Marburg, der sie zuerst erfunden hat. Sie bestehen aus irdenen, gelb, weiß oder schwarz glasurten Medaillons, von der Größe eines großen Thalers, auf deren Oberfläche die Nummern schwarz oder respective weiß gezeichnet und von dem Töpfer mit einglasirt sind. Sie sind mit einem Löchelchen versehen, und können so, vermittelst eines ausgeglühe-

ten

Digitized by Google

ten Draths leicht angehängt werden. Dieses dürften wohl die besten und wohlfeilsten unter allen seyn.

§. 6.

Der der Erde anvertraute Saame treibt nach dem großen, ihm vom Urheber der Natur aus väterlicher Vorsicht für den Unterhalt seiner Geschöpfe mitgetheilten Gesetze, in der Oberfläche des Bodens, durch Hilfe der Wärme und Feuchtigkeit, einen Keim aus, welcher gleichsam eine lebende Kraft beweiset, und sich im Anfange von dem Innwendigen des Saamens, wie ein junges Huhn von dem Innwendigen des Eies nährt, auch durch Hilfe dieser kräftigen Nahrung, in kurzer Zeit erstaket, und sich durch seine fortwachsenden Saugegefäße in der Erde anhestet, in ihre Zwischenräume eindringt, und dann so nach und nach, theils durch Einsaugen der Nahrungssäfte durch die Würzelchen, theils durch die Blätter, zu einem Baume heranwächst. Sind nun aber wirklich die gesäeten oder gelegten Kerne, nachdem man sie nach Bedürfniß, — aber ja nicht zu stark begossen, — nach diesem Naturgesetze glücklich aufgegangen, so hat man den ersten Sommer dabei weiter nichts zu thun, als daß man ein wachsames Auge darauf habe, daß das sich einfindende Unkraut unter den jungen Sprößlingen nicht überhand nehme, ihnen den Platz und die Nahrung entziehe, und sie so in ihrem Wachsthume hindere und aufhalte. Man

muß

Digitized by Google

zu dem Ende fleißig jäten und dieses zwar mit vieler Behutsamkeit, daß man ja keine jungen Bäumchen mit ausreiße, weil sie noch klein sind, und sehr subtile Würzelchen haben; so wie es überhaupt, auch selbst wenn kein Unkraut vorhanden, rathsam ist, daß man die Erde umhacke, damit die Sonne, die Luft und die Witterung darauf wirken, und die jungen Stämmchen desto freudiger wachsen können. Sollten die Kerne etwa zu dicht gesäet seyn, so läßt man die hervorsprossenden Bäumchen so lange stehen, bis sie etwas stark geworden sind, alsdann ziehet man einige heraus, und versetzt sie wie die Salatpflanzen, nur muß man sie vor zu starker Sonnenhitze schirmen und fleißig mit der Sprengel an der Gießkanne begießen. — Kömmt der Herbst herbei, so lasse man sich nach dem Rathe mancher Gartenfreunde ja nicht darauf ein, das Saamenbeet von Winter über mit Mist zu bestreuen; denn dieser bewirkt eine unnatürliche Wärme, zieht viel Regenwürmer und Mäuse herbei, und giebt überhaupt eine überflüssige Nahrung. Eigne Erfahrung war hier meine Lehrmeisterin. —

In dem folgenden Frühjahre muß man die jungen Kernstämmchen oder Wildlinge nicht nur wiederum zeitig vom Unkraute befreien, sondern auch bei schicklicher Witterung, wenn es nemlich weder zu trocken, noch zu naß ist, die Erde um sie auflockern und aufhäkeln, welches

Digitized by Google

ches man dann nach Beschaffenheit der Umstände oder nach Maaßgabe des Bedürfnisses bis in den Herbst fortsetzt; da sie dann ihr erstes jugendliches Alter erreichen, und meist noch vor Winters, oder nach Beschaffenheit der Witterung im Winter, oder im kommenden Frühjahre in die Baum- oder Edelschule versetzt werden können.

Zweites Kapitel.

Die Baum- oder Edelschule.

§. 7.

Nachdem wir nun wissen, wie die Saamen- oder Pflanzschulen müssen behandelt, und die Kernwildlinge erzogen werden, so gehen wir nunmehro auch zur Baumschule selbst über. Baumschule ist aber das Feld, der Acker oder Garten, worinn die jungen Bäumchen von ihrer ersten Verpflanz- und Versetzung aus der Saamen- oder Pflanzschule an, erzogen, und durch die Kunst zu edlen Fruchtsorten tragenden Bäumen gemacht, und so lange verpflegt werden, bis man sie in die eigentlichen Obstgärten, und auf Baumstücke, an Straßen und Wege, oder wohin man sonst will, zum letztenmal versetzet. Eine freie offene Lage ist unstreitig die beste für die Baumschule. Nur darf der Boden von Natur nicht naß oder kalt seyn. Wenn hier auch die Stämmchen einigen rauhen Winden ausgesetzt sind, so werden

sie

Digitized by Google

sie ja eben auch hierdurch von Jugend auf abgehärtet, etwas vertragen zu können; und dann haben ja auch Luft und Sonne verhältnißmäßig am Tage und durch das ganze Jahr Spielraum, und wirken gewiß mehr Gutes, als sie Schaden veranlassen können. Sind aber die jungen Stämmchen der Mittagssonne allein ausgesetzt, so werden sie im Frühjahre bald herausgelockt, und dann sind sie einer zu großen Trockenheit ausgesezt, so wie sich denn gemeiniglich auch alles Raupenungeziefer auf diese Seite ziehet. Die Eier dieser Insekten werden durch Begünstigung der Sonne leichter ausgebrütet, und beschäftigen alle Hände, wenn man sie nicht aufkommen lassen will. Wohl thut man daher, wenn man einen solchen Standpunkt für die jungen Bäumchen wählt, den man eine zweckmäßige Fortsetzung des ersten in der Saamenschule nennen kann; denn dieses wird unstreitig sehr vieles zur Vollendung der kleinen Zöglinge beitragen. —

Was den Boden der Baumschule betrifft, so muß dieser entweder von Natur 2 bis 3 Fuß tief gut seyn, oder durch fleißige Arbeit, guten Bau und beigemischte düngende oder sonst zweckdienliche Erde gut gemacht, vor dem Verpflanzen der jungen Bäumchen aber, zwei bis drei Fuß tief umgegraben, von Steinen, Gewürzel und Unkraut gereinigt, und alles dieses bei dienlicher und trockener Witterung mit Fleiß und Genauigkeit verrichtet werden. Ist

der

Digitized by Google

der Boden Neubruch, so pflügt man ihn im Herbste um, fängt er im Frühjahre an zu grünen, so wiederholt man dieses, und eggt ihn nach acht Tagen, durchhackt ihn hierauf, und wiederholt dieses um Jakobi noch einmal. Nun gräbt man dieses so zubereitete Land im Herbste zwei bis drei Fuß tief um, und harkt es fleißig durch. Ist nun der Boden gehörig zubereitet, und vom Unkraut rein gehalten worden, so schreitet man zum Verpflanzen selbst.

Soll dieses nun im Herbste oder im Frühjahre geschehen? dieses läßt sich in der Regel nicht genau angeben. Einige Oekonomen wählen den Herbst, andere das Frühjahr. Erstere raisonniren so: Werden die Bäumchen im Herbste gepflanzt, so wurzeln sie im Frühjahre leichter an; denn sie haben die Winterfeuchtigkeiten genossen, die Erde hat sich festgesetzt, und die Stämmchen können durch das Einsaugen der schon befestigten Wurzeln, bei der nun eintretenden Wärme, in Trieb gesetzt werden. Letztere aber führen folgende Gründe an: Erstens, der Frost hebt die jungen Stämmchen stark, so daß der Theil des Reises, wo die Wurzel anhebt, ein bis zwei Zoll außerhalb der Erde stehet; und überdies kann eben der Frost einer Baumwurzel nachtheiliger werden, wenn sie nicht angewurzelt ist, als wenn sie es schon ist, und warum sollen sie in der Erde stehen, so lang sie nicht anwurzeln können; denn da dieses durch das Ansetzen neuer

Wür-

Digitized by Google

Würzelchen geschiehet, so kann das wenig geschehen, da die ganze Natur im Herbste und Winter in ihrem Wachsthume zurück tritt, und gleichsam stille steht; welches um so viel mehr statt finden muß, da theils durch das Herausnehmen des Baumes die Natur desselben noch insbesondere gestört worden ist, theils auch die Wärme, als eine zum Wachsthume des Baumes so nöthige Eigenschaft, gänzlich mangelt. Dagegen muß es dem jungen Reise weit vortheilhafter seyn, wenn es den Winter hindurch mit der übrigen Natur auch geruhet hat; wenn sich der Boden, in den das Stämmchen kommen soll, gesetzt, und hinreichend mit Winterfeuchtigkeiten versehen hat; wenn die Fröste aufhören, oder zum wenigsten in der Erde keine große Gewalt mehr haben können. Die Wirkung der Natur wird, wenn die Stämmchen im Frühjahre herausgenommen, und bald wieder gesetzt werden, nur eine kurze Zeit gehemmt; das Geschäft des Vegetirens nimmt gleich wieder seinen Anfang und die Natur sucht bald durchs Wachsthum am Baume zu ersetzen, was er durch das Messer verlohren. Genug, im Winter hat der Baum bei seinem schwachen Leben die genaueste Verbindung seiner zarten Saugwurzeln mit der Mutter Erde sehr nöthig. Wird diese Verbindung vor dem Winter aufgehoben, so wird er hierdurch in einen noch todtern Zustand gesetzt, wodurch er schlechterdings sehr leiden,

und

Digitized by Google

und entweder gar ersterben, oder wenigstens, zumal wenn der Herbst trocken ist, eine nicht so bald wieder zu verwindende Lebensschwäche bekömmt. Wird er aber im Frühjahre zeitig versetzt, wo die steigende Sonne seine Lebenskräfte in Bewegung bringt, so werden sich diese nicht so sehr verdicken können. — Allein die Witterung entscheidet hier alles. Ich habe in beiden Jahrszeiten angepflanzt; und bald ist mir dieses, bald jenes am besten gelungen. Wir wollen folgende Regeln festsetzen:

Sobald die Bäumchen ihre Blätter verlohren haben, und die Säfte durch Einwirkung der Kälte sind verdickt worden, bis dahin, wenn dieselben ihre Blätter bald wieder hervortreiben wollen, kann das Verpflanzen derselben mit gutem Erfolge vorgenommen werden. Die Säfte sind zwar in diesem Zwischenraume in den Bäumchen in keinem gänzlichen Stillstande, aber doch nicht so in rascher Bewegung, als in den wärmern Jahrszeiten. — Die Bäumchen befinden sich gleichsam in einer Art von Winterschlaf, und fühlen beim Versetzen die Umänderung nicht so stark, welche mit ihnen vorgehet, und mit der zunehmenden Wärme können sie sogleich in frischen Trieb kommen, ohne darinn gestört zu werden. Nur ist es nöthig, daß man nach dem Froste die Erde um die Stämmchen wieder fest antritt.

Digitized by Google

§. 8.

Das Ausheben der jungen Wildlinge muß man nun mit der größten Behutsamkeit vornehmen, und sich ja, soviel nur immer möglich, hüten, die Wurzeln zu beschädigen. Vorzüglich muß man die kleinen, krausen und feinen Haarwurzeln schonen, welche durch ihre Saug- und anziehende Kraft dem Baume eigentlich die meiste Nahrung zuführen. Zum Ausheben dieser jungen Bäumchen kann man sich entweder nur eines scharfen, starken und hinlänglich langen Spatens bedienen, um damit gehörig unter die Bäumchen zu stechen, und sie auszuheben, oder folgende Verfahrungsart anwenden: Man macht nemlich vor dem Beete, wo die Stämmchen stehen, einen kleinen Graben dicht an ihnen hin, und zwar etwas schief gegen die Wurzeln; sticht nun das Grabescheit hinter der Furche, nemlich hinter der Reihe Bäumchen ein, macht eine kleine Bewegung damit, und bewirkt so, daß einem die Stämmchen mit allen ihren Wurzeln gleichsam in die Hände fallen, und fährt dann so fort. Nachher sortirt man die Stämmchen nach ihrer Größe und Güte, damit diejenigen, welche einander an Größe und Güte gleich sind, in eine Reihe oder auf ein Beet der Edelschule kommen können. Dieses siehet nicht nur gut aus, sondern erleichtert auch das Veredlen. Uebrigens aber sollte man nie mehr ausheben, als man in einigen Stunden wie-

Digitized by Google

der versetzen könnte. Hebt man ihrer aber mehr aus, so muß man sie ja nicht an der Luft und Sonne liegen, und so ihre zarten Würzelchen zu stark austrocknen lassen, sondern man muß sie bis zum Verpflanzen in die Erde einschlagen. Man macht zu diesem Behuf einen angemessenen Graben, legt die Stämmchen schräg hinein, und wirft dann so viel Erde darüber, daß sie nur eine Hand lang hervorstehen, die aufgeworfene Erde aber einen kleinen Wall oder Rücken bildet, an welchem das Wasser abläuft. Beobachtet man dieses, so kann man die Stämmchen vom Herbste an, wenn man sie da vielleicht wegen eintretendem Froste nicht gleich verpflanzen kann, bis künftiges Frühjahr so liegen lassen, und dann getrost verpflanzen; sie gehen, wie mir die Erfahrung selbst gesagt hat, ganz gewiß an. —

Nun gehet es dann zum Verpflanzen selbst. Wir wollen hier folgende Regeln festsetzen:

1). Man setze ja die Bäumchen nicht zu nah zusammen, sondern man richte es so ein, daß die Reihen wenigstens zwei Fuß, die Bäumchen selbst aber anderthalb Fuß von einander entfernt sind. Befolgt man diese Regel, so wird ein Stämmchen das andere nicht verdämmen oder unterdrücken; eins dem andern nicht Platz, nicht Nahrung rauben, und man wird endlich die nöthigen Geschäfte mit der größten Bequemlichkeit zwischen

Digitized by Google

ihnen vornehmen können. Man muß hier nicht geitzig seyn, und etwa einige Fuß Land ersparen wollen; denn was man da am Lande gewinnt, verliert man an dem Wachsthume seiner Stämmchen, indem man diesen freie Luft und Sonne entzieht, und ihnen die Gelegenheit nimmt, mit ihren Würzelchen hinlängliche Nahrung herbei zu ziehen.

2) Man lege die Reihen der Baumschule so an, daß dieselben von Morgen nach Abend gehen. Bei dieser Lage haben die Bäumchen den Vortheil, daß sie den Tag über die vollkommene Sonne genießen, einander nicht zu sehr beschatten, und so desto freudiger wachsen.

3) Man setze die Bäumchen nach der Schnur und zwar so, daß nie ein Paar derselben in zwei neben einander laufenden Reihen gerade gegen einander, sondern allezeit folgendergestalt zu stehen kommen

: : : : —

hin. Hierdurch gewinnt das Stämmchen in der Luft und die Würzelchen in der Erde. — Man kann übrigens, obschon man nach der Schnure pflanzt, entweder für jedes Stämmchen ein besonderes Loch machen, oder auch gleich einen kleinen Graben ziehen, und darinn die Bäumchen in gehöriger Entfernung von einander setzen. Dieses letztere beschleunigt zwar die Arbeit; allein das erste ist doch bes-

ser

Digitized by Google

ser und sicherer, weil da jedes Stämmchen mit seinen Wurzeln gerade so tief zu stehen kömmt, als es sich für dasselbe schickt. Dahingegen, wenn man Gräbchen zieht, schwerlich vermieden werden kann, daß nicht manches Stämmchen etwas zu flach, und manches etwas zu tief zu stehen käme, indem die Gräbchen alle gleich tief, die Bäumchen aber nicht alle gleich groß sind.

4) Man suche die Stämmchen von einerlei Art, entweder jedesmal auf ein Beetchen oder in eine Reihe beisammen zu bringen, numerire die Beetchen oder Reihen, und trage dann dieses alles wieder, wie wir bereits bei der Saamen- oder Pflanzschule bemerkt haben, in sein Register ein.

5) Ehe man ein Stämmchen in die Baumschule setzt, so sehe man erst nach seinen Wurzeln, und nach seiner Krone. Findet man zerquetschte Wurzeln, so schneide man diese mit einem scharfen Gartenmesser ab, und hat der Baum wenig Wurzeln, so nehme man ihm auch einen Theil seines Schaftes; hat er aber viele Wurzeln, so lasse man ihm seinen ganzen Schaft; denn er wird ihn doch schon ernähren können. Viele Kernwildlinge bringen oft eine große

Digitized by Google

Menge Haarwurzeln mit aus dem Winterstande, und sind damit, wie mit einem Pelze besetzt. Diese helfen dem Stämmchen nichts, und müssen dahero abgeputzt werden. Die Pfahlwurzel schneidet man deswegen bis auf eine gewisse Weite ab, um das Stämmchen zu nöthigen, Seitenwurzeln zu treiben, und mehr in der Oberfläche der Erde hinzuwurzeln, als in die Tiefe zu gehen. Doch muß man hierbei auf das Geschlecht des Baumes sehen; hat es die Art an sich, tief zu gehen, weil es vielleicht auch da noch Nahrung für sich zu finden weiß, oder weil es die Natur und Beschaffenheit der Krone mit sich bringt, die groß und ansehnlich wird, und mit welcher er dem Sturme nicht lange würde widerstehen können, wenn er nicht tief eingewurzelt wäre, so muß man ihm die Pfahlwurzel nicht zu kurz verschneiden, wie dies der Fall bei dem Birnbaume ist. Man trifft auch Kernwildlinge an, die statt einer Pfahlwurzel zwei und drei haben. Diese muß man auch in gewisser Weite, und wenn es möglich, in gleicher Länge verstutzen, und beim Verpflanzen des Stämmchens gehörig auseinander legen. —

6) Man setze die Bäumchen nicht zu tief; denn sonst kann die nöthige Luft mit ihren fruchtbarmachenden Theilchen nicht zu den Wurzeln dringen. Jedoch setze man sie etwas tiefer, als sie in der Saamen- oder Pflanzschule standen.

7)

Digitized by Google

7) Man breite die Wurzeln recht in der Rundung aus, und lege sie mit Ordnung und Achtsamkeit zurecht; denn hiervon hängt, wie allgemein die Erfahrung lehret, der ganze Wuchs, und die Schönheit der obern Baumkrone ab.

8) Man schlämme die Wurzeln des in sein Loch gesetzten Bäumchens hübsch an. Man bedecke nemlich die Wurzeln hinlänglich mit klarer und feiner Erde, und gieße dann so viel Wasser darauf, daß das ganze Loch, in welchem das Bäumchen steht, davon durchdrungen werde. Sollten hierbei, weil sich die Erde fester aufeinander setzt, wieder einige Wurzeln entblößt werden, so bringe man aufs neue Erde darüber, und begieße sie von neuem, sodann aber fülle man das Loch ganz mit Erde an, und drücke oder trete diese ordentlich fest. — Befolgt man dieses, so wird einem gewiß kein Bäumchen ausbleiben.

§. 9.

Sind nun die jungen Stämmchen oder Kernwildlinge auf solche Weise der Baumschule einverleibt, so läßt man sie im ersten Jahre ruhig anwachsen, treiben und ausschlagen, und siehet nur darauf, daß kein Seitenästchen vor dem andern einen Vorzug gewinne. Bemerkt man dieses, so stutzt man es einstweilen bis auf zwei Zoll vom Stamme ab, und dieses nennt man: auf den Sporn schnei-

Digitized by Google

den. Haben sich aber zu viel Nebenästchen an einem Orte angesetzt, so kneipt oder schneidet man sie alle, bis auf eins ab, und nöthiget damit das Stämmchen, seine Nebenästchen zu vertheilen, als welches ihm zur Erhaltung seiner Proportion und Geradheit sehr dienlich ist. Im zweiten Jahre aber, wo sie anfangen schon zum Theil zum Veredlen tauglich zu werden, giebt's schon mehr zu thun; denn da muß man im Mai alle Aestchen unterhalb des Schaftes bis an die Stelle, wo man pfropfen will, sauber und gehörig wegschneiden, die obern aber stehen lassen, weil diese den Saft herbei ziehen, und so zum Wachsthum des Stämmchens sehr viel beitragen. Uebrigens aber muß man von Zeit zu Zeit das Unkraut, so wie es sich einstellt, zu entfernen, und den Boden dann und wann durch ein Rodehäckchen aufzulockern suchen. — In diesem Jahre nimmt man dann auch das Oculiren, Kopuliren u. s. w. vor. Unter den Verrichtungen aber, welche im dritten Jahre vorfallen, ist vorzüglich das Pfropfen und Oculiren; denn nun sind die meisten Stämmchen bereits so dick, daß sie füglich in den Spalt gepfropft werden können, wozu man sie auch schon im vorigen Jahre vorbereitet hatte, indem man ihnen die Aestchen, welche unter der Pfropfstelle hervorgewachsen waren, weggenommen hatte, welches dann nun auch in diesem Jahre denjenigen geschiehet, die erst aufs künftige Jahr

zum

Digitized by Google

zum Pfropfen dick genug werden. Nun wird dann nach Beschaffenheit der Umstände veredelt. Ist das vorbei, so winken hernach auch die im vorigen Jahre oculirten und kopulirten Stämmchen, welche theils schon flötige Schosse gemacht, theils auch einen langsamen Wuchs gezeigt haben. Man richtet sie nun nach ihrer künftigen Bestimmung, ob sie nemlich hochstämmig oder niedrig werden sollen, zu, und bildet hiernach die Krone. Kömmt es dann zum November oder December, so schneidet man alle Zweige weg, bis auf den schönsten, der den Schaft geben soll. Hat man hierzu aber eben keine Zeit, oder hat es vergessen, so kann man es auch im folgenden Februar oder März vornehmen. —

Drittes Kapitel.

Das Veredlen der jungen Obstbäumchen oder Kernwildlinge.

§. 10.

Wir bemerkten im vorigen Kapitel schon, daß man im zweiten und dritten Jahre die jungen Stämmchen in der Baumschule veredeln könne; wir handeln demnach nunmehro hier von den mannichfaltigen Veredlungsarten selbst. Ehe wir aber weiter fortschreiten, wollen wir erst noch

die Methoden, nach welchen man

Digitized by Google

auch ohne Veredlung gute Obstarten erhalten kann,

betrachten.

Diesen Zweck erreicht man

a) Durch den Saamen selbst.
b) Durch Absenker.
c) Durchs Umlegen eines veredelten Baumes.
d) Durch Stöpflinge, und
e) Durch edle Wurzelstöcke.

a) Das Vermehren guter Obstarten durch den Saamen selbst.

Daß man bloß aus dem Saamen die edelsten Obstarten ziehen könne, ist wohl gar keinem Zweifel unterworfen. Jedem Beobachter werden hiervon tausend Beispiele in die Augen fallen. Und woher ohne dies die vielen neuen Obstarten, die nach und nach zum Vorscheine kommen, und auch gewiß in der Folge noch zum Vorscheine kommen werden. Am auffallendsten findet man die Beispiele hiervon da, wo man in der Baumzucht entweder sehr weit vor, oder zurück war. Der erste Fall war in Frankreich, und der letzte in manchen kleinen, beinah unbemerkbaren deutschen Provinzen. Die Karthäuser in Gronoble und Paris lieferten Deutschland eine außerordentliche Menge neuer, schöner und delikater Obstarten, die sie, wie ich ganz sicher weiß, bloß aus Kernwildlingen ohne vorgängige Veredlung zogen, und

ich

Digitized by Google

ich habe in mancher kleinen deutschen Provinz Obstarten angetroffen, die ich anderwärts vergebens suchte, und die auch alle ihren Namen von dem Orte, wo sie gestanden, oder von der Person, die sie zuerst erzogen, oder von ihrer Gestalt, oder von ihrem Hängen am Baume hatten. So fand ich auf dem Eichsfelde einen Scheunenapfel, weil der Baum an der Scheune stand, eine Gillebirn, weil der Besitzer Gille hieß, einen Kannapfel, weil die Frucht die Form einer Kanne hatte, eine Klamperbirn, weil die rauhe, etwas länglichte Birn, an ihrem dünnen langen Stiele am Baume klamperte oder pampelte. — Alle waren ganz vortreffliche Obstarten; ich habe sie aber nirgends mehr angetroffen; auch nichts weiter von ihnen gelesen; nichts von ihrem Namen; denn der war ganz örtlich; aber auch nichts von ihrer Gestalt oder ihren auszeichnenden Merkmalen. — Diese Erscheinung ist auch ganz natürlich. In dem Baumgarten des ehrlichen Bauersmanns kömmt hier und da ein Kernwildling von abgefallenem und liegen gebliebenen Obste zum Vorschein; der Eigenthümer verbietet seiner Magd oder seinen Kindern, das Stämmchen ja nicht mit abzugrasen, weil ganz gewiß ein sehr guter Obstbaum daraus würde. Das Bäumchen bleibt stehen, wächst auf, wird als zahmes Bäumchen, wie es der Eigenthümer nennt, nicht veredelt, es wird tragbar und liefert ganz ohne alles Er-

war-

Digitized by Google

warten ein Obst, das man vorher gar noch nicht kannte, — nicht hatte; indem die Blüthen des Baumes, von welchem die Frucht war, woraus das junge Bäumchen entstanden, von dem Saamenstaube der in der Nachbarschaft befindlichen Blüthen anderer Obstbäume war befruchtet worden, oder weil hier die Varietät ihrer uns unbekannten Ursorte wieder entgegen gieng. —

Die Methode aber, nach welcher man beim Erziehen guter edler Obstarten aus bloßen Kernstämmchen zu Werke geht, ist folgende: Man gehet seine Saamen- Pflanz- oder Baumschule durch, und betrachtet alle darinne vorhandene Stämmchen. Findet man solche, die einen guten und freudigen Wuchs zeigen, recht große Blätter und gar keine Stacheln oder Dornen haben, so läßt man diese, ohne sie zu veredlen, ganz ruhig stehen, bis sie erst einigemal getragen haben; denn die kaum genannten Eigenschaften sind größtentheils Kennzeichen von einer künftigen guten Obstart. Sollte das Obst dessen ungeachtet nicht nach Wunsche ausfallen, so hat das nichts zu bedeuten; denn da kann man die Stämme immer noch mit einer bekannten guten Obstart durch das Pfropfen in die Rinde veredlen. —

Damit man aber nicht zu lange auf den Erfolg warten müsse; — denn es dauert doch immer ziemlich lange, ehe ein solcher Baum trägt, — so darf man nur ein Reis von dem jun-

Digitized by Google

jungen Stämmchen, dessen Früchte man kennen lernen will, nehmen, und es auf einen Zweig eines erwachsenen Baums pfropfen, welcher von einerlei Art mit dem Reise ist. Thut man dieses, so kann man oft schon im dritten oder vierten Jahre über die Frucht urtheilen. Es ist aber hierbei zu bemerken, daß man ja nicht zu voreilig mit seinem Urtheile sey; denn es ist größtentheils der Fall, daß die ersten Früchte, die ein Baum trägt, ziemlich klein, unvollkommen und ihren künftigen Brüdern weder an Größe, noch innerer Güte gleich sind. In Frankreich, wo man in Hinsicht auf Obstkultur sehr weit vorgerückt ist, befolgt man nicht nur eben jene Grundsätze, die so eben aufgestellt worden, sondern man geht noch weiter. Man pfropft oder kopulirt nemlich die jungen Kernwildlinge, von denen man sich, — ohne vorgängige Veredlung, — edle Früchte verspricht, auf sich selbst, wiederholt dieses mehrmalen und zwar so lange, bis die Stämmchen tragen. Hierdurch beschleunigt man nicht nur die Tragbarkeit, sondern bewirkt auch, — nach den Bemerkungen des geschickten und gelehrten Abbé Manesse, — Vervollkommnung der Früchte. Größtentheils ist es hier nun der Fall, daß das mehrmalen durch sein eignes Holz gepfropfte oder kopulirte Stämmchen krank und schwach wird, mithin jene Jahre nicht erreicht, die es ohne die vielen Verwundungen erreichen würde; allein

das

Digitized by Google

thut nichts; denn ohnerachtet dieses Stämmchen vielleicht verlohren gehet, so lieferte es doch vor seinem Tode erst viele Pfropf- und Oculierreiser, wurde mithin neue Mutter von einer ansehnlichen glücklichen Nachkommenschaft. —

Aber warum soll man denn in der Ungewißheit, was aus einem bloßen Kernwildlinge werden, und was uns derselbe in der Zukunft für Obst liefern wird, denselben bis zur Zeit einer spät folgenden Obsterndte stehen lassen, da man ihn mit der besten Obstart veredeln, und sich so aus aller Sorge einer ungewissen oder zweideutigen Zukunft reißen könnte?

Diese Frage thun gewiß bloß einzelne Köpfe, die ohne alle Spekulation in der bürgerlichen Gesellschaft ein ziemliches Pflanzenleben führen. So denken aber Männer, die die Natur nach ihren Kräften ausstudieren, ihre mannichfaltigen Geburten kennen lernen, oder durch Spekulation etwas gewinnen wollen, gewiß nicht, und zudem behält man, wenn man sonst der Obstkultur jenen Grad von Aufmerksamkeit schenkt, den sie verdient, immer noch Stämmchen genug, die man durch bekannte gute und geschmackvolle Obstarten veredlen kann. Hätte man bisher allgemein so gedacht, und gehandelt, und hätte dann vielleicht der Zufall bisweilen nicht gewirkt, so würde sich unser Obst ganz sicher auf sehr wenige Arten einschränken. — §. 11.

Digitized by Google

§. 11.

b) Das Vermehren guter Obstarten durch Absenker.

So wie man den Weinstock durch Absenker vervielfältiget und fortpflanzet, so kann man dieses auch mit den Obstbäumen. Nur muß man solche Zweige wählen, die tief unten an der Erde sind, damit sie desto leichter in die Erde gelegt, oder gesenkt werden können; so wie dies bei Zwerg- oder Franzbäumen am besten angehet. Daß aber der Zweig selbst von dem edlen Stamms seyn müsse, verstehet sich wohl von selbst. — Hat der Baum, von dem man Absenker machen will, keine der Erde nahe sitzende Zweige, wie dies bei hochstämmigen Bäumen der gewöhnliche Fall ist, so nimmt man seine Zuflucht zu folgender Vorrichtung:

Man schlägt nemlich einen Pfahl in die Erde, läßt auf demselben einen Topf *), Korb oder Kasten ruhen, ziehet den Zweig, den man zum Absenker bestimmt hat, durch ein solches unten mit einem Loche versehenes Gefäß, füllt es mit Erde an, drückt diese fest und begießt sie, gerade als wenn man einen Baum gepflanzt hätte.

*) Töpfe, die aus zwei Theilen bestehen, auseinander genommen und mit Bindfaden oder Reifchen wieder zusammen gebunden werden können, sind die besten.

Digitized by Google

hätte. Ist aber der Baum so hoch, so daß man wegen der Höhe keinen Pfahl anzubringen im Stande ist, so kann man die Sache gleich kürzer einrichten. Man darf da das Gefäß nur auf dem Baume selbst befestigen, und dann, wie kaum bemerkt, verfahren. —

Die Zeit zum Absenken kann die nemliche seyn, die man zum Verpflanzen wählt, jedoch wählt man dazu größtentheils das Frühjahr, ehe die Augen und Knospen der Bäume aufbrechen. Uebrigens aber beobachte man hierbei folgende Regeln:

1) Man nehme zum Absenken bloß ganz reife Sommerschossen, und befestige sie so in die Erde, daß sie sich nicht heben können; denn sonst werden sie keine Wurzeln aus ihren Augen treiben. Hat man die Zweige durch Töpfe, Kästen oder Körbe gezogen, und diese Gefäße hinlänglich mit Erde versehen; so müssen sie ohnehin fest halten; hat man sie aber bloß in den Boden niedergebogen, so muß man sie mit hölzernen Haken, gerade wie man es bei den Nelkenabsenkern macht, befestigen, nur schneidet man die Zweige und Schosse nicht ein, wie bei den Nelken. —

2) Man bedecke den abgesenkten Zweig, wenigstens einen halben Schuh mit Erde, und lasse ihn mit einigen Augen aus der Erde herausstehen, binde ihn an ein Pfählchen,

Digitized by Google

chen, und zwinge ihn so, daß er recht gerade wachse. Wenn die Absenker so ein paar Jahre gelegen und Wurzeln getrieben haben, so trennt man sie von ihrem Mutterstamme ab, und verpflanzt sie. Die Bäume, die man aus solchen Ablegern erziehet, tragen nun die Art des Mutterstammes vollkommen, und sind dauerhafter, weil sie gar keine Verwundung auszustehen brauchen.

c) Das Vermehren guter Obstarten durchs Umlegen edler Obstbäume.

So wie man einzelne Reiser edler Obstbäume in die Erde senkt, um so durchs Ablegen gute Obstarten fortzupflanzen, oder zu vermehren, so kann man dieses auch gleich mit ganzen, jedoch jungen, bereits veredelten und ästereichen Bäumen. Die ganze hierbei nöthige Verfahrungsart besteht in folgendem:

Man sucht sich in seinem Obstgarten einen jungen, schlanken und mit einer ast- oder zweigreichen Krone versehenen veredelten Baum aus; macht hierauf einen Graben von dem Baume an in die Erde, der so lang, als der Baum selbst hoch ist. Ist das geschehen, so öffnet man auf der entgegen gesetzten Seite die Erde, und macht die Wurzeln des Baumes loß; nach dem Graben zu läßt man aber die Wurzeln in der Erde fest. Nun legt man den Baum dergestalt um, daß er gerade in den für ihn gemachten Graben zu liegen kömmt.

Digitized by Google

Nach diesem heftet man alle schickliche biegsame Zweige, nachdem man sie wie die Nelkensechser eingeschnitten hat, durch hölzerne Haken an die Erde, biegt sie in die Höhe und versieht einen jeden derselben mit einem Pfählchen. Ist auch dieses geschehen, so bewirft man die herausstehenden Wurzeln, den Stamm und die ganze Krone des Baumes mit Erde, so daß man nichts mehr sieht, als die eingesenkten, und an ihren Pfählchen hervorstehenden Reiser, oder Zweige. Diese eingesenkten Zweige werden Wurzeln schlagen, und man wird gleich auf einmal so viele edle Obstbäumchen bekommen, als der Baum zum Einsenken taugliche Reiser in seiner Krone hatte. Uebrigens verfährt man hier eben so, als man bei dem gewöhnlichen Absenken, wovon wir kaum handelten, zu verfahren pflegt. — Es kann seyn, daß bei dieser Gelegenheit der Mutterbaum, nachdem man ihn wieder von der Erde befreiet und aufgerichtet hat, zu Grunde gehet; allein das thut nichts; denn er hat uns schon wieder so viel seines Gleichen hergegeben, daß sein Verlust so drückend nicht wird.

d) Das Vermehren guter Obstarten durch Stöpflinge oder Schnittlinge.

Daß sich die mancherlei Arten von Weiden, Pappeln u. dgl. durch Satzgerten und Stöpflinge fortpflanzen lassen, war von jeher jedem Oekonomen bekannt; daß man aber die-

Digitized by Google

dieses Vermehrungs- und Fortpflanzungsmittel auch auf die Obstbäume anwenden könne, hat man erst seit einigen Jahren bemerkt. Man nimmt hierzu im Frühjahre, ehe die Augen aufbrechen, starke und reife Sommerschossen, die man unter einem Auge, oder noch besser, mit einem Knorpel von vorjährigen Holze abschneidet. Nachher macht man ein Grübchen an einem Orte, wo nur Früh und Abends die Sonne hinkömmt und der Boden frisch ist, und legt die Reiser so, daß der Abschnitt unten zu liegen kömmt, schräg ein, oder man steckt sie auch, ohne vorher ein Grübchen zu machen, ganz gerade in die Erde. Auf jeden Fall aber muß man den Schnitt schräg machen, damit sich die Rinde nicht abschiebt. — Man kann diese Stöpflinge vier bis sechs Augen tief in die Erde legen, und zwei bis drei Augen hervorstehen lassen. Tritt trockene Witterung ein, so muß man sie fleißig und durchdringend, jedoch nicht übermäßig, begießen. Sobald die Stöpflinge anfangen, sich zu bewurzeln, so brechen die Augen auf, die Reiser wachsen, und das Laub wird größer. Ist aber dieses, so gehet alles gut, und man kann sie in dem Herbste des zweiten oder auch im Frühlinge des dritten Jahrs versetzen. Wir wollen hier nun noch den Rath eines berühmten Landwirths und Baumverständigen in Schlesien, der vor einigen Jahren verstorben, vorlegen. Dieser räth nemlich:

Digitized by Google

Im Frühjahre, wenn die Bäume im Begriffe wären, auszuschlagen, schlanke ein- oder zweijährige Aeste mit einem mittelmäßigen Drathe zu umwinden, und nach und nach mit einer Drathzange enger zusammen zu ziehen. Dadurch würde über dem Drath am Aste ein Wulst, der das künftige Frühjahr, an einen schattigten Ort gesetzt, Wurzel schlägt, und einen gesunden Baum macht. Ich hoffe den Erfolg hiervon dieses Jahr 1798 noch zu erfahren *).

Im Ganzen genommen bin ich für meine Person nicht für die Fortpflanzungs- und Vermehrungsmethode durch Stöpflinge, indem mir eigene Erfahrung gelehrt hat, daß gar zu viele dergleichen ausbleiben, oder doch in der Folge bald zu Grunde gehen. Ich habe sie jedoch, um nichts merkwürdiges auszulassen, nicht übergehen wollen. Etwas besser dürfte wohl

e) Das Vermehren guter Obstarten durch Wurzelstöcke

seyn; denn dieses wendet die Natur bei sehr vielen Bäumen gerne selbst an. Hat man daher einen Baum, dessen Wurzeln selbst edel sind, welches bei Kernstämmen, die in eine gute Obstart fallen, und überhaupt bei aus Ablegern gezogenen Bäumen der Fall ist, so darf man nur einzelne Wurzelstücke von sechs bis

*) Ich habe die Sache auch erprobt gefunden 1801.

Digitized by Google

bis sieben Zoll lang ganz auf die Weise behandeln, wie wir so eben von den Stöpflingen gelehrt haben. Das dickste Ende der Wurzel kömmt zu unterst, und das schwächere darf nur ein klein wenig über die Oberfläche der Erde hervorstehen. Nur dürfte hier wohl zu befürchten seyn, daß viele auf diese Art gezogene Bäume starke Wurzelauslaufer machen werden, wie dieß die freiwilligen Wurzelsprößlinge selbst so gern zu thun pflegen.

§. 12.

Nun gehen wir zu den gewöhnlichen Veredlungsarten selbst über.

Veredeln heißt hier, einen wilden Stamm einer vorhandenen Fruchtart durch ein anderes Reis oder Auge von höherer Güte verbessern. Dieses geschiehet nun sowohl an jungen Stämmchen, als auch an alten Bäumen auf verschiedene Art; und zwar

1) durch das Einsetzen des guten Reises in ein wildes Stämmchen, oder auch in den Ast eines ältern Baumes.

2) durch das Einschieben eines Auges von einem edlen Reise zwischen die Rinde und das Holz eines noch wilden Stämmchens, oder sonst eines Baumes, den man veredeln will;

3) durch das Ansetzen des guten Reises, an ein noch wildes Stämmchen.

Digitized by Google

Dieses sind die drei Hauptveredlungsarten, wovon

die erste das Pfropfen,
die zweite das Oculiren,
die dritte das Kopuliren,

genennt wird, wobei man, wie noch weiter unten vorkommen wird, auf verschiedene Art verfahren kann.

Ehe wir aber von diesen verschiedenen Veredlungsmethoden handeln, wollen wir erst die verschiedenen Werkzeuge, Baumsalben und Kütte, die hierzu erforderlich sind, betrachten. Hierher gehört nun

das Gartenmesser.

Von diesem, welches auch die Hiebe und Hippe genennt wird, hat man zweierlei, nemlich:

a) das große und
b) das kleine Gartenmesser.

Beide sind in ihrer Structur und Bildung überein, nur daß eins größer, als das andere ist. Die Klingen dieser Messer sind oben vorwärts gekrümmt, die Hefte oder Stiele aber etwas rückwärts gebogen. Erstere, die ja nicht zu lang seyn dürfen, müssen weder zu hart, noch zu weich seyn; im ersten Falle springen sie aus, und im letztern legen sie sich um; letztere aber, nemlich die Hefte oder Stiele, müssen plattrund seyn, damit das Messer bequem in der Hand liege, ohne derselben bei anhaltender Arbeit wehe zu thun;

Digitized by Google

thun; ganz rund dürfen sie aber deswegen nicht seyn, weil sich sonst das Messer bei starker Anstrengung leicht herum wendet.

2) Das Oculiermesser.

Die Klinge dieses Messers muß eine fast gerade auslaufende Spitze haben, die oben nur wenig zurückgewölbt ist, um die Augen des edeln Reises entweder mit oder ohne Holz sicherer, als mit einem geradeaus spitzigen Federmesser, ablösen zu können. Unten an dem Hefte oder Stiele muß ein Ablösegriffel von Horn, Knochen oder Elfenbein seyn, um hiermit die Schildchen oder Flügelchen der eingeschnittenen Rinde gehörig ablösen zu können; nur ist es nöthig, daß dieser Griffel zwar dünne geschabt, aber ja nicht scharf sey, weil man sonst die Rinde gar zu leicht damit durchschneiden und die Schildchen oder Flügelchen verderben kann.

3) Das Kopuliermesser.

Obschon man zum Zurechtschneiden der Kopulierreiser jedes Feder- und andere scharfe Messer brauchen kann, so thut man doch wohl, wenn man für ein besonderes Kopuliermesser besorgt ist. Dieses muß eine ganz geradeauslaufende, etwas starke, recht glatte und scharfe Klinge haben, damit man den Schnitt recht egal und glatt führen könne, ohne in Gefahr zu seyn, daß das Messer zerbreche.

Digitized by Google

4) Der stählerne Abschieber.

Dieses Instrumentchen, welches man zum Abschieben des Oculierauges braucht, ist von Stahl und hat vorn eine halbrunde, wie ein gespaltener Federkiel gestaltete, oder einem kleinen Hohlbohrer ähnliche feine und scharfe Schneide. Uebrigens ist das Instrumentchen hinter der Hohlschneide etwas gebogen, und steckt in einem angemessenen Hefte oder Stiele.

5) Die Pfropf- und Baumsäge.

So bekannt auch diese zwei Instrumente im Allgemeinen sind, so trifft man doch selten eine rechte gute, und zweckmäßig eingerichtete Pfropfsäge an. Am besten bestimmt man zum Sägeblatt eine stählerne Uhrfeder, läßt die Zähne mit englischen Feilen so einfeilen, daß der sogenannte Stoß der Säge, nicht, wie gewöhnlich bei andern Sägen, vom Leibe ab, sondern gegen sich zu gehe. Dies hat den Nutzen: der Arm hat beim Zurückziehen nicht so viel Gewalt, als beim Stoßen von sich ab, folglich schlifft man nicht leicht einen Ast oder ein Stämmchen, wenn es bald durchgesägt ist, so wie dann selbst die Hand auch den Sägeschnitt behutsamer beendigen muß. Der Bogen, woran das Sägeblatt befestiget oder gespannt ist, darf ja, wie sonst bei den Baumsägen, kein länglich Viereck bilden, sondern muß spitzig auslaufen, damit man damit auch in die engsten Winkelchen der Aeste kommen kann.

Digitized by Google

kann. Die an dem hölzernen Griffe befindliche Hülse oder Zwinge läßt man zur Hälfte hohl, damit man etwas Unschlit darinn aufbehalten, und mit diesem das Sägeblatt dann und wann beschmieren kann.

Eine Baumsäge

kann man übrigens auch noch folgender Gestalt verfertigen lassen: Man schlage von einer alten abgenutzten Sense das beste Stück ab, und zwar so lang, als man die Säge haben will. Um einen Stiel zu erhalten, schlägt man auch noch von unten ein Stück des Blattes bis an den Rücken weg, läßt dieses Stück des Rückens aber unberührt. Dieses Rückenstück wird der Heft, den man durch einen hölzernen Griff ziehet, und am Ende umbiegt. Der Rücken ist so stark, daß hier gar kein Bügel nöthig ist, und dadurch erhält die Säge die große Bequemlichkeit, daß man von zwei nahe aneinander liegenden Aesten, den einen sehr bequem wegnehmen kann, was die Sägen mit einem gewöhnlichen Bügel nicht allemal erlauben.

6) Das Pfropfeisen.

Dieses besteht aus einer fünf Zoll langen Klinge, die einen zwei Zoll langen Stiel, und an diesem einen, wie ein Haken wegstehenden, anderthalb Zoll langen und einen Viertel Zoll breiten Keil hat. Dieses Instrument dient vorzüglich beim Pfropfen in den Spalt; denn

Digitized by Google

da braucht man die Klinge, um damit den Spalt an dem abgeplatteten Stämmchen zu machen, und den am Hefte befindlichen Keil, um den Spalt damit offen zu halten, bis die Pfropfreiser eingesetzt sind.

7) Das Pfropfmesser.

Dieses besteht blos aus einer alten Messerklinge, deren Spitze abgebrochen und schräge zugeschliffen ist. Man braucht dieses zum einseitigen Spaltpfropfen mit einem Reis.

8) Der Pfropfkeil.

Dieses Instrument dient ebenfalls zum einseitigen Spaltpfropfen mit einem Pfropfreise. Seine Länge ist anderthalb Zoll. Da es aber einen Stiel haben muß, der im geraden Winkel ausläuft, um das Instrument mit dem Hammer durch einen Schlag von unten hinauf heraus zu heben, wenn es seine Dienste gethan hat, so läßt man zum Gebrauch für stärkere Stämme eben einen solchen Keil von zwei Zoll Länge daran machen. Weil aber der Spalt auf dem abgeplatteten Stämmchen nicht durchaus geht, so macht er auch auf die Seite einen scharfen Winkel, und folglich muß auch jeder Keil auf seiner Seite gleichsam in eine Schneide ausgehen, und einigermaßen einem Federmesser ähnlich sehen.

9) Das Pfropfbeinchen.

Dieses ist das Instrumentchen, dessen man sich beim Rindenpfropfen bedient, um die Oeffnung

Digitized by Google

nung zwischen die Rinde und den Splint zu machen, worinn das zugeschnittene Reis eingeschoben werden soll. — Es kann von Elfenbein, Knochen, Horn, oder auch von hartem Holz, als Buchsbaum, Ebenholz u. dgl. seyn. Es wird zahnstocherartig zugefeilt, unten etwas abgerundet und nicht dicke gelassen, damit sich der Keil am Pfropfreise noch selbst etwas Luft machen müsse. Man kann entweder ein angemessenes Heftchen daran machen, oder auch so nur eine Verdickung oben daran lassen, um es bequem fassen und gebrauchen zu können.

§. 13.

Die verschiedenen Baumsalben und Kütte.

a) Verschiedene Baumpflaster.

Hierher gehört nun

a) Das Baumwachs, wovon man mehrere Bereitungsarten hat, als:

1) man nehme

Wachs, Harz, Schaaftalg, Baumöl, ungesalzene Butter, Terpentin,	von jedem ¼tel Pfund,

schmelze es in einem Kessel untereinander, gieße es dann vom Bodensatze ab, und lasse es

kalt

Digitized by Google

kalt werden. Ist es noch zu dick, so schmelze man es mit Baumöle; — ist es aber zu weich und fließend, mit Harze um, und hebe es sodann zum Gebrauche auf.

2) Man nehme:

Harz, 1 ℔.
gelbes Wachs, ¼ ;

zerlasse jedes in einem besondern Gefäße über Kohlen, gieße es sodann zusammen, rühre es tüchtig durch einander, gieße darauf für sechs oder acht Pfennige Terpentin dazu, rühre es abermal durch einander und schütte es endlich, wenn es noch heiß und fließend ist, in ein Gefäß voll kalten Wassers; durchknete es tüchtig, gieße das Wasser davon, und mache aus der erhaltenen wachsartigen Masse Stangen, Kugeln, oder was man sonst will, und hebe sie zum Gebrauche auf.

3) Man nehme:

gelbes Wachs,
Harz und
Terpentin, } von jedem 1 ℔.

schmelze das Harz erst besonders, damit sich das fremdartige Dicke zu Boden setze, und blos das Klare, welches man abgießt, übrig bleibe. Unter dieses abgegossene klare Harz gieße man das gleichfalls absonderlich geschmolzene Wachs, sodann auch den Terpentin, und das zwar, um das Feuerfangen desselben zu verhüten, vorsichtig, und nicht auf einmal, sondern nach und nach. — Dann rühre man alles

Digitized by Google

alles tüchtig durcheinander, schütte hierauf die gesammte Masse in ein Gefäß voll kalten Wassers, und verfahre ferner, wie vorher gelehrt worden.

4) Man nehme nach dem Beispiele der Holländer:

Harz, 4 ℔.

lasse es über Kohlfeuer zerfließen, gieße es von dem Bodensatze ab, schütte unter das Klare ein halb Pfund Rübsenöl, rühre beides wohl unter einander, und schütte dann das ganze Gemeng in kaltes Wasser, und verfahre, wie oben bemerkt worden.

5) Man nehme:

Harz, 3 ℔.
gelbes Wachs, 1 :
Terpentin, ¾ :

und behandle alles, wie vorher bemerkt worden.

6) Man nehme:

gelb Wachs, } von jedem 1 ℔.
Schiffspech, }
Terpentin, }
Vogelleim, 2 Unzen,
ungesalzene Butter, 1 :
Weihrauch, } von jedem 2 Quentchen,
Myrrhen, }
Schwefel, }

thue solches in einen Topf, lasse es auf dem Feuer zergehen, rühre alles wohl unter einander, und mache davon Stangen von beliebiger

Digitized by Google

ger Größe. Dieses ist nach der Bemerkung des deutschen Obstgärtners das beste Baumwachs; denn es fällt nicht ab, wird mit der Länge der Zeit immer besser, und dient endlich nicht allein zum Pfropfen und Kopulieren, sondern auch zur Heilung kranker und schadhafter Bäume. Wohl thut man, wenn man unter jede der bisher beschriebenen Baumpflaster vor dem Schmelzen schon etwas gepülverte Wermuth, Myrrhen oder Roßaloe mengt, um hierdurch dem Besuche der Bienen, welche dem Wachse nachgehen, zu begegnen.

Zum Verbande und Bestreichen nimmt man entweder mittelfeine Leinwandstreifen, oder sogenanntes Hellerband. Wählt man letzteres, so wickelt man es auf ein schmales, ungefähr eine Viertel Elle breites, und drei Viertel bis eine Elle langes egal gehobeltes Bretchen, so, daß ein Ringel genau an den andern paßt, und ziehet es dabei immer scharf an. Hierauf bestreicht man das Band auf beiden Seiten des Bretchens mit dem Baumwachse, und schneidet es auf jeder Schärfe mit einem scharfen Messer durch. Da man nun aus jeder Elle vier Bändchen machen kann, so erhält man von sechzig Ellen zweihundert und vierzig Kopulierbänder. Uebrigens kann man auch jedes Bändchen einzeln mit einem kleinen Spatel bestreichen.

b) Verschiedene Baumkütte.

Diese sind nicht allein beim Pfropfen der Bäu-

Digitized by Google

Bäume, sondern auch bei verschiedenen Baumkrankheiten anwendbar. Hierher gehört

a) Pratje's Baumkütt.

Man nehme:

frischen Laimen,
frische Erde, besonders Kleierde,
weichen Kuhfladen, und
kurzgeschnittenes Heu,
} von jedem gleichviel,

knete alles wohl durch einander, und gebrauche es.

b) Hirschfelds Baumkütt.

Man nehme:

reinen, von allen Steinen befreieten und wohl durchgekneteten Mauerlaimen;

vermenge diesen mit feinzerhacktem Heu, oder Spreu; oder sogenannten Flachsanchen;

oder nehme:

guten zähen Laimen,

knete ihn mit Kuhmiste so steif, daß er sich noch schmieren läßt.

c) Forsyth's Baumkütt.

Man nehme:

frischen Rindsmist, 1 Scheffel,
Kalkschutt von alten Gebäuden, am besten von der Decke eines Zimmers, $\frac{1}{2}$ Scheffel,
Holzasche „ „ $\frac{1}{2}$ „
Gruben- oder Flußsand, $\frac{1}{10}$ „

pulvere und siebe diese drei letzten Bestandtheile,

Digitized by Google

theile, ehe man sie vermenget, erst tüchtig, setze sodann den Kühmist hinzu, und arbeite alles mit einem Spaten wohl durch einander, und hernach mit einem hölzernen Schlägel oder Stößel, bis die Masse so zart und glatt ist, wie feiner Mörtel. — Sollte man keinen Kalkschutt haben, so kann man auch Kalk, der bereits einen Monat lang gelöscht ist, nehmen, so wie man dann statt des Rindsmistes auch Ochsenblut wählen kann.

d) Christ's Baumkütt.

Man nehme:

frischen Kuhmist, den halben Theil,
gewöhnlichen gelben Laimen, den halben Theil,
Kuhhaare, 2 Hände voll,
dicken Terpentin, ¼ ℔.

trockne den Laimen auf dem Ofen und stoße ihn zu Pulver. Hiervon thue man nebst den feingezupften Kuhhaaren soviel unter den Kuhmist, daß ein steifer dicker Brei entsteht. Ist die Masse wohl untereinander geknetet, so legt man sie auf einen platten Stein, breitet sie, soviel möglich, aus, und gießt den zuvor durch Wärme flüssig gemachten Terpentin, in eine in den Teig gemachte Grube hinzu, und schlägt alles vermittelst eines Stück Holzes stark so lange hin und her, bis es recht zart und alles gut durcheinander gearbeitet ist. Um diesen Kütt nun zum künftigen Gebrauch weich zu er-

Digitized by Google

erhalten, wickelt man sie entweder in ein Tuch, oder in eine Schweins- oder Ochsenblase, und gräbt ihn unter die Erde, oder legt ihn mit der wohl zugebundenen Blase in ein Gefäß mit Wasser, oder drückt ihn in einen steinernen Topf, legt ein feuchtes Tuch darauf, und verwahrt ihn zugebunden im Keller.

§. 14.

Das Pfropfen.

Das Pfropfen, welches man an einigen Orten auch das Pelzen, Poten oder Impfen, Zweigen und Possen nennt, dürfte wohl die älteste Methode seyn, nach welcher man die Veredlung der Obstbäume besorgt hat; denn man findet dasselbe auf dem Lande größtentheils noch als die gewöhnliche Veredlungsart. Es theilt sich

1) in das Pfropfen in den Spalt,
2) in das Pfropfen in die Rinde,
3) in das Pfropfen in den Sattel,
4) in das Lateriren, und endlich
5) in das Absäugeln.

Ehe wir nun aber von den beim Pfropfen nöthigen Handgriffen handeln, wollen wir erst noch einige allgemeine Bemerkungen, die auf alle Veredlungsarten angewendet werden können, vorausschicken.

Da bei der Veredlung ein Reis oder ein Auge eines schon edlen Baumes mit einem unedlen oder wilden Stämmchen vereinigt wer-

Digitized by Google

den soll, so hat man vor allen Dingen darauf zu sehen, daß der Wildling und das edle Reis oder Auge, welche man mit einander vereinigen will, sich in Rücksicht ihrer Art auch gehörig zusammen schicken. Jeder Baum hat seine eigene Natur, und so viel er auch mit andern seiner Familie gemein hat, so viel hat er auch besonderes und unterscheidendes. Der eine treibt früher, der andere später, — dieser wächst langsamer, der andere schneller, der eine stark, der andere schwach; — jeder hat eine eigene Art von Bau, Saftgefäßen und Schläuchen, nach welchen er seine Säfte vertheilt, bearbeitet und sich bildet. Man sehe in seinen Obstgarten, und selbst auch nur in seine Baumschule, und man wird alles dies bestätigt finden. Man gebe demnach die edlen Reiser oder Augen nur solchen Wildlingen, welche entweder mit ihnen von gleicher Art sind, oder doch gleiches Wachsthum mit jenen Bäumen, wovon die Reiser genommen worden, zeigen. Nächst diesem hat man auch sowohl auf die Gesundheit des Wildlings, als auch des edlen Reises, ja selbst auf die Gesundheit des Stammes, von welchem man das edle Reis nehmen will, zu sehen. Man veredle daher:

a) nie einen kranken Wildling; denn dieser wird ohne Veredlung nicht einmal ein schöner Stamm werden, und was würde gar daraus werden, wenn er erst die harte

Ope-

Digitized by Google

Operation der Veredlung, die nothwendig damit verknüpften Verwundungen ausstehen müßte. — Nein, einen solchen Patienten werfe man weg. — Nie nehme man

b) zum Veredlen eines Wildlings ein krankes Reis, oder ein Auge von einem kranken Reise; denn der Baum, der aus einem kranken Reise entstehet, kann nie anders, als elend und unfruchtbar werden. Krank ist aber ein Reis, wenn es beim Durchschneiden an Rinde und Holz nicht recht frisch, an der Rinde nicht grüne, und am Holze und Marke nicht weiß aussiehet, wohl aber eine aufgesprungene oder schrumpfige Rinde, inwendig braune oder röthliche Flecken, oder sonst einzelne fehlerhafte Stellen hat. — Endlich nie nehme man

c) ein edles Reis von einem ungesunden oder kränklichen Baume. Die Eigenschaften des Mutterstammes pflegen, da sie ebenfalls in dem Reise enthalten sind, auch natürlich in den künftigen jungen Stamm überzugehen, welcher aus dem Reise soll gebildet werden. Je fruchtbarer und gesünder nun der Stamm ist, von welchem man das Reis nimmt, und je schöner und vortrefflicher er die Früchte seiner Art bringt, desto mehr sind seine Reiser zum Veredlen anderer Stämme geschickt, und desto eher darf man auch hoffen, die gewünschten Früchte von einer gewissen Schönheit zu erhalten, wenn man sonst nicht

Digitized by Google

etwa Fehler begangen hat, welche diesen Erfolg verhindern. — Schlüßlich nehme man

d) ja kein erfrornes Reis. Ob aber ein Reis erfroren sey, erkennt man beim Auseinanderschneiden desselben. Sieht die grüne Schale unter dem Oberhäutchen schwarzbraun aus, so ist das Reis gewiß erfroren. —

Pfropf- und Kopulierreiser werden am besten an einem schattigen Orte in die Erde gescharret, daß sie ziemlich mit der obersten Hälfte herausstehen, — und so bis zu ihrem Gebrauche aufgehoben. Die Reiser zum Okulieren aber lassen sich nicht lange aufbewahren, und sind schwer zu versenden. Man darf sie nicht länger, als drei Tage im Wasser, drei bis vier Finger breit tief stehen lassen. Dauert es länger, so lösen sich zwar die Augen ganz gut, aber sie schlagen selten an, weil der klebrige Lebenssaft zu sehr verdünnt worden. — Will man sie versenden, so muß man sie in eine Gurke, einen Apfel, oder eine dergleichen saftige Frucht stecken, und mit feuchtem Moose bepacken.

Uebrigens sey man in Hinsicht der Tage und Stunden, wenn man veredeln soll, nicht ängstlich. Geht es aber an, so ziehe man die hellen und heitern Tage den trüben, die frühern Morgenstunden dem Abend, den Abend aber dem heißen Mittage vor.

§. 15.

Digitized by Google

§. 15.

Die im vorigen §. aufgestellten allgemeinen, jede Veredlungsart betreffenden, Bemerkungen vorausgesetzt, nun zu einigen besondern, die das Pfropfen ganz allein betreffen. — Wir betrachten hier

Die beste Zeit zum Pfropfen.

Die beste und bequemste Zeit zum Pfropfen ist der Frühling, wenn die Knospen anfangen aufzuschwellen, und der Saft in den Bäumen flüssig zu werden. Denn da lebt die Natur wieder von neuem auf, ihre Kräfte kommen von neuem wieder in Thätigkeit, und dann hat das veredelte Bäumchen während des Frühjahrs und des Sommers Zeit, sich von der erlittenen Verwundung wieder zu erholen. Am besten dürfte meines Erachtens wohl das letzte Drittel des Märzes, oder das erste Viertel des Aprils seyn; denn schon im Februar oder Anfange des Märzes pfropfen zu wollen, möchte der schönsten Witterung ungeachtet, bisweilen doch wohl etwas mißlich seyn, indem ein rauher März mit scharfen zehrenden Morgenwinden einen auf einmal um alle aufgesetzten Reiser bringen kann. Will man aber etwa Kirschen und Aprikosen pfropfen, so muß dieses bei Zeiten geschehen; weil sie sonst, wie ich bei mehrern Oekonomen bemerkt, gar leicht mißglücken, vermuthlich, weil bei dieser Obstart der Saft eher verdünnt erscheint, als bei den übrigen Arten.

Digitized by Google

Die Pfropfreiser.

Daß die zum Veredeln bestimmten Reiser überhaupt, mithin auch die Pfropfreiser nicht nur selbst gesund seyn, sondern auch von einem gesunden Baume genommen werden müssen, haben wir bereits oben bemerkt. Wir wollen hier nun noch folgende Regeln, die bey der Wahl der Reiser und bei ihrem Gebrauch anzuwenden sind, festsetzen.

a) Man wähle nur solche Reiser zum Pfropfen, die der Stärke des zu veredelnden Stammes angemessen sind; denn ist der Stamm sehr schwach, und man will ein starkes Reis nehmen, so wird der Spalt in dem Stamme, wegen des zu starken Keils des Reises, zu groß und so nicht gehörig zusammen schließen; ist aber der Stamm stark und das Reis zu schwach, so wird es den Druck von beiden Seitenwänden des Stammes nicht aushalten können, sondern zerquetscht werden.

b) Man wähle, wenn es sonst nur möglich ist, solche Reiser, die in dem Gipfel des edlen Baumes gewachsen, und nur erst einen Sommer alt sind; sey aber ja nicht ängstlich in der Wahl der Reiser und glaube nicht, daß man nothwendig Fruchtreiser, oder, wie andere wollen, Wasserreiser nehmen müsse. Beide sind gut. Die Fruchtreiser wachsen weniger ins Holz, liefern aber weit früher

Obst.

Digitized by Google

Obst. Die Wasserreiser hingegen wachsen schneller, tragen aber später Früchte. Wenn man freilich Fruchtreiser haben kann, so nimmt man diese lieber. Die Erfahrung hat hier schon die beste Belehrung gegeben. Uebrigens schneide oder breche man die Reiser ab, trage sie im Munde oder auf dem Hute vom Baume, oder werfe sie hinunter. Das ist alles einerlei; denn die Natur bekümmert sich um alle die Schnurrpfeifereien, denen die Menschen bisweilen mit der größten Hartnäckigkeit folgen, gar nicht, sondern sie gehet ihren geraden Weg unaufhaltsam fort, und läßt deswegen eben nicht die Früchte vom Baume fallen, weil man etwa das Pfropfreis, womit man ehemalen den Stamm veredelt, von dem Baume, von welchem man es gebrochen, herunter geworfen hat. — Wohl thut man übrigens, wenn man ein wenig altes 2jähriges Holz an dem Pfropfreise läßt; denn es geschieht bisweilen, daß ein solches Reis beim Abbrechen splittert, und so zu Grunde gehet, das aber der Fall nicht so leicht ist, wenn man beim Abbrechen gleich das alte Holz mit ergreift. Beim Zurichten des Reises kann man dann das Stümmelchen alt Holz abschneiden, obwohl man es auch getrost daran lassen kann, und bei ganz zarten Reisern, die überdies auch wohl noch ein starkes Mark haben, daran lassen muß, weil sie sonst den Druck des Stammes nicht ertragen können. —

Digitized by Google

c) Man suche nicht nur ganz frische Reiser, sondern auch solche vorräthig zu haben, die schon vor einiger Zeit gebrochen worden; denn auf diese Art hat man Reiser für jede Art von Stämmen. Die schon abgewelkten, die man bisher in die Erde eingeschlagen hatte, nimmt man für diejenigen Stämme, die sehr vollsäftig sind, die frischen hingegen auf die minder säftigen. Der in dem Baume aufsteigende Saft findet bei dem etwas abgewelkten, oder saftfreien Reise keinen Widerstand, und kann sich daher überall ausbreiten und wirken, dagegen, wenn das Reis im Safte gebrochen und noch sehr frisch ist, durch das Stillstehen des Saftes, welches gleich nach dem Brechen statt findet, schon mehr Hinderniß eintritt. Man kann daher einen Theil seiner benöthigten Reiser schon im Februar brechen oder schneiden, und sie, wie kaum bemerkt worden, in die Erde einschlagen und bis zur Verwendung aufbewahren. Will man sich der Herbst- und Winter Pfropf- oder Kopulierung befleißigen, so kann man die Reiser im November und December brechen. Reiser von Aprikosen und Pfirschen aber hebt man nicht gern lange auf; denn sie leiden wegen ihres starken und lockern Marks gern von der Feuchtigkeit. —

Diese Bemerkungen voraus gesetzt, gehen wir nun

§. 16.

Digitized by Google

§. 16.

Zum Pfropfen selbst über.

1) Das Pfropfen in den Spalt.

Dieses wendet man bloß entweder bei jungen Stämmchen, die nicht wohl über einen Zoll stark sind, oder bei schwachen Aesten älterer Bäume an; denn bei starken Bäumen und Aesten gehts platterdings nicht an; indem sich diese eines Theils nicht gut spalten lassen, und andern Theils auch die Pfropfreiser die außerordentliche Quetschung zwischen dem Spalte, von den Seitenwänden des Stammes oder Astes, nicht ertragen können. Am liebsten wählt man daher zum Pfropfen in den Spalt Stämmchen oder Aeste, von der Stärke eines Pfropfreises, bis zur Dicke eines Zolls. — Will man nun zum Pfropfen in den Spalt selbst schreiten, so richte man zuvörderst die Reiser zu. Hierbei ist nun vor allen Dingen nöthig, daß man die Reiser auf 2 bis höchstens 4 Augen, nachdem das Stämmchen schwach oder dick, oder Stämmchen und Pfropfreis sehr saftig sind, verstutze. Die vielen Augen nützen an sich zu nichts; denn die obersten vertrocknen doch ohnehin mehrentheils; nur wegen der Sicherheit ist es gut, daß man mehrere Augen lasse. Das eigentliche Zuschneiden der Reiser besteht nun in der Bildung des Keils. Man macht an dem dicksten Ende des Pfropfreises, nahe unter dem ersten Auge, auf beiden

Digitized by Google

Seiten einen Einschnitt, und bildet so einen Keil, dessen äußere Seite, die an des zu veredelnden Stammes Rinde kömmt, breiter, die aber, so inwendig nach dem Kern oder Marke des Stammes zugekehret wird, schmäler ist, so daß er so ziemlich dreieckigt, unten aber scharf ist. Die Rinde auf der äußern Seite darf man ja nicht beschädigen, noch weniger aber abschneiden; wohl aber kann man die Rinde der schmälern Seiten des Keils, welche in den Spalt hinein geht, hinwegschneiden. Oben beim Anfange schneidet man dem Keile zuletzt auf beiden Seiten einen Absatz ein. Jedoch ist dieser Absatz eben auch nicht nöthig; denn man hat bemerkt, daß Reiser, an welchen man den angeschnittenen Keil ohne Absatz in einem fortlaufen lassen, ganz vortrefflich angewachsen und gediehen sind. Ist aber das Stämmchen so geeigenschaftet, daß man gerade darauf ein Reis setzen kann, oder ist das Stämmchen nur so dick, als ein Pfropfreis, so schneidet man den Keil nicht dreieckigt, sondern auf beiden Seiten gleich dick, mithin vollkommen keilförmig zu, und läßt ihm auch auf beiden Seiten die Rinde, so daß diese auf beiden Seiten an die Rinde des zu pfropfenden Stämmchen oder Astes stößt und anliegt.

Um die Arbeit zu befördern, kann man nach Maaßgabe der Menge der Stämme, die man pfropfen will, ein Dutzt Reiser zugleich zurichten, und sie, wenn es zum Pfropfen geht,

Digitized by Google

geht, in einem kleinen Topfe mit zu den zu veredelnden Stämmen nehmen; nur darf man derselben nicht zu viel auf einmal schneiden, damit sie von der Luft nicht zu stark ausgezehrt werden. — Ist alles so zugerichtet, so gehet man zu seinem zu pfropfenden Stamme oder Aste mit einer Baumsäge, einem Gartenmesser (Hippe), einem hölzernen Hammer, mit Bast von Matten und Baumwachse oder Baumkütte. Nun schneidet man den Stamm ganz tief, ungefähr 6 bis 8 Zoll, von der Erde, an einer gesunden und recht glatten Stelle mit der Baumsäge ganz horizontal oder wagerecht ab, und macht sodann den Schnitt mit dem Messer, welches aber recht scharf seyn muß, ganz glatt und eben. Dieses tiefe Abschneiden, und nachherige Pfropfen bewirkt, daß man einen recht geraden und glatten Schaft, der nicht so leicht vom Winde umgeworfen werden kann, bekömmt, und die Wahl einer glatten Stelle macht, daß der Saftumlauf nicht durch Knoten und Aeste unterbrochen wird. Hat man den Stamm oder Ast gehörig abgenommen, so macht man mit dem oben §. 12. beschriebenen Pfropfeisen oder Pfropfmesser, worauf man ganz sachte mit dem hölzernen Hammer schlägt, durch die Mitte des Stammes oder des zu bepfropfenden Astes einen, höchstens anderthalb Zoll langen, Spalt, und läßt das Instrument so lange darinn stecken, bis man die Pfropfreiser zugerichtet hat.

Be-

Digitized by Google

Bemerkt man etwa Fasern oder Splitter am Spalte, so trennt man diese behutsam ab. Nun steckt man den gleichfalls oben §. 12. unter Nr. 8. angezeigten Pfropfkeil in den Spalt des Stämmchens oder Astes, nimmt das zugeschnittene Reis, steckt es von oben herunter so in den Spalt, daß die Rinde des Reises mit der Rinde des Stammes genau zusammen passe, das Reis selbst auf das Holz des Stammes fest anschließe und mit seinen eingeschnittenen Absätzen, wenn man nemlich dergleichen gemacht hat, gleichsam darauf ruhe. Nachher zieht man den Keil aus dem Spalte, der Spalt geht zusammen, und das Reis steht fest. Man legt nunmehro ein Pflaster von Baumwachse, welches man auf Papierstreifen gestrichen hat, darum, verbindet dieses mit Baste von Matten, oder man wendet den Baumkütt, wovon wir noch weiter unten handeln werden, an. So wäre man dann fertig. Man kann übrigens auch, wie wir bereits oben bemerkt haben, zwei, wenn der Ast oder Stamm dick genug ist, auch wohl vier Reiser aufsetzen; nur muß man in diesem letzten Falle den Stamm oder Ast über das Kreutz spalten, und alsdann die vier Reiser auf vorbeschriebene Art auf den vier Seiten hineinstecken. —

§. 17.

2) Das Pfropfen in die Rinde.

Dieses, welches man auch das Schalenpfropfen, oder das Pfropfen in die

Borke

Digitized by Google

Borke nennt, findet nicht sowohl bei jungen, schwachen, als vielmehr bei alten und starken Bäumen, die eine harte und feste Rinde haben, und die man gerne umpfropfen will, statt. Man nimmt es, da sich die Rinde des Stammes oder Astes, zwischen welche die Reiser zu stehen kommen, gut ablösen muß, im April oder Mai, wenn die Bäume im vollen Safte stehen, vor, und verfährt dabei folgender Gestalt. Man sägt den Stamm oder Ast an dem Orte ab, wo er gar keine oder die wenigsten Knoten hat, und giebt Acht, daß man nicht etwa die Rinde, welche am Stamme bleibt, aufreiße. Alsdann macht man den Schnitt mit dem Gartenmesser eben und glatt. Hierauf umwindet man mit Baste von Matten, oder auch bloß mit Weidengerten den obersten Theil des Stammes, wo die Reiser eingesteckt werden sollen, aber ja nicht zu fest. Nun schneidet man das Pfropfreis zu, — man hat es aber auch schon vorher thun können. — Man bildet nemlich am dicksten Ende des, mit vier bis fünf Augen versehenen Reises, immer einen oder auch anderthalb Zoll langen Keil in der Form eines Zahnstochers, und schneidet demselben oben einen Absatz ein, womit er auf dem Holze des zu veredelnden Stammes aufsitzt. Den Einschnitt zu diesem Absatze kann man bis in das Mark des Reises, oder auch wohl noch tiefer machen, unten hinaus aber läßt man den Keil rundlich spitz und dünne zu-

lau-

Digitized by Google

laufen, und lößt sodann die äußere braune Rinde von der grünen, darunter liegenden, mit aller Vorsicht, ohne die grüne zu verletzen, von dem Keile ab. Nun nimmt man ein, wie ein Zahnstocher, von Horn, Knochen, Elfenbein, Buxbaum, oder sonst einem andern festen Holze zugeschnittenes Instrument, schlägt solches zwischen die Rinde und das Holz des Stammes hinein, um damit, ohne die Rinde zu sprengen, ein Loch zu machen, steckt sodann alsobald das Reis bis an seinen Absatz, womit es auf dem Stamme aufsitzen muß, hinein, fährt so rings um den Stamm, wenn derselbe nemlich stark ist, mit dem Einstecken der Reiser je drei Zoll von einander fort, und verwahret dann endlich die Wunde mit Baumwachse oder Kütte, wie wir bereits oben bemerkt haben.

Sollte etwa die Rinde fein, oder das Stämmchen etwas schwach seyn, so macht man vorher in die Rinde desselben einen Vorschnitt. Nachdem man nemlich das Stämmchen gehörig abgesägt hat, so macht man an der Seite desselben, wo das Reis hin soll, mit dem Oculiermesser einen geraden Schnitt in die Rinde bis auf das Holz, und zwar so lang, als der Keil des einzusteckenden Reises ist, schiebt sodann das oben beschriebene, von Horn, Knochen, Elfenbein oder hartem Holze zahnstocherartig gebildete Instrumentchen darzwischen, und lößt damit gerade so viel Rinde ab, als zur Bedeckung

Digitized by Google

ckung des einzusetzenden Reises nöthig ist. Damit nun aber auch die etwas auseinander stehende Rinde des Baums bedeckt werde, so läßt man in der Mitte des an dem Reise gebildeten Keils einen ganz schmalen Streif von der äußern braunen Rinde stehen, der sodann in dem Einschnitte der Stammrinde sichtbar seyn, zur Verschließung des Schnittes, zur Bedeckung und zur Verhütung der Austrocknung dienen wird. Nun versieht man das veredelte Stämmchen mit Baumwachse, mit einem Verbande oder auch nur mit Kütt.

Wenn die Bäume nun gepfropft sind, so kömmt es in Hinsicht auf die Sicherung der aufgesetzten Pfropfreiser darauf an, ob man sie tief, oder hoch gepfropft hat. Hat man sie tief gepfropft, so darf man nur zwei Stäbchen oder Pfählchen also in die Erde schlagen, daß sie wie ein Dach über das Pfropfreis zusammenlaufen. Dieses hat dann einen doppelten Nutzen; erstens erinnert es, daß man sich hier in Acht nehmen und nicht etwa unbehutsam vorbei laufen, oder sonst etwas vornehmen möge, wodurch man das aufgesetzte Reis abstoßen könne; zweitens verhindert es, daß sich die Raben, Aelstern und dergleichen Vögel nicht auf das Reis setzen, und es herauswerfen können. Hat man aber das Stämmchen hoch gepfropft, so thut man wohl, wenn man oben um den Stamm so viel Dornenreiser wickelt, daß das Pfropfreis ganz darinn

ver-

Digitized by Google

verborgen ist, jedoch zugleich hinlängliche Luft genießt. Auch hierdurch erreicht man den kaum angeregten doppelten Entzweck der Sicherung.

§. 18.

3) Das Pfropfen in den Sattel.

Dieses ist eine ziemlich einfache Operation. Man schneidet nemlich den zu veredelnden Wildling spitzig, spaltet das Pfropfreis, schiebt es so auf die Spitze, und verbindet die Zusammenfügung gehörig mit Baumkütt. Nur ist es nöthig, daß Stamm und Reis gleich stark sind.

4) Das Lateriren.

Dieses, welches weiter nichts als ein Seitenpfropfen ist, kann auf verschiedene Art geschehen. Als:

1) Man schneide den Gipfel des zu veredelnden Stammes an einer glatten und geraden Stelle ab, und richte dann das Pfropfreis folgendermaßen zu: Man schneide es nemlich von einem Knoten oder Auge an einer Seite niederwärts schief, und zwar so, daß dieser schiefe Theil einen oder anderthalb Zoll lang wird. Bei dem Schneiden selbst halte man sich so, daß der Schnitt etwas gebogen gehet, damit das Pfropfreis bei dem Befestigen gerade aufwärts zu stehen kömmt, daher man auch da, wo der scharfe Schnitt angehet, einen Absatz macht, mit welchem das Reis auf dem

Digitized by Google

dem abgeplatteten oder abgeschnittenem Stamme ruhet. Nur muß alles sehr glatt-geschnitten werden, damit alles gehörig anliege. Nun nimmt man das auf diese Art zugerichtete Reis, hält es mit der Außenseite seines schiefen Endes von dem Absatze niederwärts, an der West- oder Südseite des Stammes an, und mißt so die Länge und Breite des Reises, und bemerkt auf diese Weise, wie weit die Rinde des Baumes ausgeschnitten werden müsse. Ist nun auch dieses geschehen, so schneidet man die Rinde am Stamme so weit aus, als abgemessen und bezeichnet ist, hütet sich aber dabei, etwas vom Holze mit wegzunehmen, so wie man denn auch darauf sehen muß, daß das Reis, so genau, als möglich, in diesen ausgeschnittenen Theil passe; daher man vorzüglich auf die Größe des Stammes und die Dicke seiner Rinde beim Zuschnitte des Reises Rücksicht nehmen muß. — Hierauf legt man das Reis in die ausgeschnittene Stelle der Rinde ein, befestiget dasselbe gehörig mit seinem schiefgeschnittenen Theile mittelst Umbindens, den Kopf des Stammes aber bedeckt man mit Baumwachse oder Theer.

Die Vorzüge hiervon sollen nun folgende seyn:

a) Die Wunde heilt nicht nur leicht zu, sondern, da alles Spalten, Sprengen, und Auseinanderdrängen vermieden wird, so kommen auch die Saftgefäße näher aneinander,

Digitized by Google

als bei den verschiedenen andern Arten des Pfropfens, daher auch

b) Die Reiser leichter anziehen, schneller und mit stärkerer Kraft treiben; so wie es denn endlich

c) Auch zum Pfropfen kleiner und dünner Stämme dient.

In wie weit diese Vortheile gegründet sind, hat mir eigene Erfahrung noch nicht gelehrt. —

2) Um die gewöhnliche Zeit des Pfropfens in die Rinde, mache man in die Rinde, wohin man ein Reis einsetzen will, einen Kreutzschnitt, wie beim Oculieren, löse die Rinde mit dem Oculiergriffel etwas ab, und schneide das einzusetzende Pfropfreis auf folgende Art zurecht: anstatt eines Keils gebe man ihm einen 1 oder 1½ Zoll langen Rehfußschnitt, befreie diesen von seiner äußern braunen Rinde, so weit er nemlich im Pfropfschnitte zu liegen kommt; schiebe sodann diesen rehfußartigen Keil in den Kreutzschnitt der Rinde, bis der Anfang des schrägen Schnittes an dem obern Querschnitte in der Rinde anstehet, bedecke alsdann die Pfropfstelle mit Baumwachse, lege ein Stückchen Bast oder Schilf darum, und verbinde es dann mit Bindweiden.

3) Man mache es, wie Duhamel vorschreibt: Man schneide nemlich das Reis wie einen Keil zu, an dem das Ende und die Einkerbung tief stehen, so daß die beiden zugeschnit-

Digitized by Google

schnittenen Seiten ein geschobenes Viereck bilden. An dem Wildlinge mache man mit einem kleinen Meisel einen Spalt, der so lang und so tief ist, als der am Reise zugeschnittene Keil, und stecke das Reis tief in denselben, so daß die Einkerbungen des Keils an der Rinde von dem Wildlinge anstehen, worauf man dann alles bedeckt, wie bei der gewöhnlichen Pfropfung in den Spalt.

§. 19.

5) Das Absäugeln.

Dieses, welches auch Ablactiren genennt wird, kann nach Duhamel auf viererlei Art geschehen:

1) Man wähle zwei Bäume, die nah an einander stehen, oder die man nahe an einander bringen kann; auf der einen Seite von einem veredelten Baume schneide man der Länge nach ein kleines Stück Rinde weg, und von einer Seite des Wildlings ein gleiches; bringe sodann die beiden entblößten Holzflächen unmittelbar so aneinander, daß sie sich aufs beste berühren und bedecken und vorzüglich die Baste aneinander kommen; befestige hierauf alles mit einem wollenen Faden und bedecke es mit Baumwachse.

2) Man schneide an dem Aste eines guten Baumes eine längliche Kerbe, die aber oben am Ende nicht völlig so tief, als der halbe Durchmesser des Astes gehen darf. Hierauf

Digitized by Google

schneide man den Wildling an seinem Ende, nach dem Maaße der am guten Baume gemachten Einkerbung, ebenfalls schräg zu, und bringe die geschnittenen Flächen an einander, umwinde und befestige sie gehörig, und bedecke sie mit Baumwachse.

3) Man schneide das Ende vom Wildlinge keilförmig zu; spalte den Zweig des andern Baumes von unten aufwärts und zwar so lang, als der Keil vom Wildlinge ist, stecke diesen hierauf in den Spalt, gebe acht, daß die Baste genau zusammen treffen, und befestige dann alles gehörig.

4) Man schneide am Ende des Wildlings eine dreieckige Kerbe, acht Linien, bis zwei Zoll lang, je nachdem dieses die Stärke des Wildlings zuläßt, doch nicht völlig so tief, als der Mittelpunkt desselben. An dem Aste des guten Baumes schneide man ebenfalls ein Dreieck so groß, daß solches die ausgeschnittene Kerbe gerade ausfüllt, wobei die beiden oberen Seiten des Dreiecks eingekerbt werden; stecke hierauf beide so in einander, daß sich die innern Rinden genau berühren, und verbinde sodann die Zusammenfügung, wie schon mehr gelehrt worden. — Ueberhaupt werden die Absäuglungsmethoden größtentheils blos bei ausländischen Bäumen, die in Kübeln stehen, und leicht nahe aneinander gebracht werden können, angewendet, und gewöhnlich im April vorgenommen, und die Verbindung selbst nicht

eher

Digitized by Google

eher abgeschnitten, bis sich der Wildling mit dem edlen Reise vereiniget hat. Es muß mithin den mütterlichen Saft oder die Mutter-milch so lange genießen, bis es in den Stamm eingewachsen, und des fremden Saftes gewohnt worden ist, wo es nachher abgesetzt wird, und für sich bestehet.

Nebst diesen Absäugelungsmethoden hat uns Herr Vicarius Lensing aus Rheine im Münsterschen, noch mit einer andern Art bekannt gemacht, welche man in seiner Gegend vorzüglich zum Veredten der Kirschen, Pfirschen und Aprikosen anwendet. Man plattet nemlich den Wildling an einer abgemessenen Stelle ab, und spaltet ihn; hierauf schneidet man den Zweig des Baumes, der damit verbunden werden soll, und in einjährigem Holze bestehet, an beiden Seiten zurecht, und zwar so, daß der keilförmige Zuschnitt unten etwas stumpf erscheint, weil das Reis am Zweige befestiget bleibt. Nun bringt man das Reis in den Spalt des Wildlings, und zwar so, daß es oben ein wenig weiter einliege, als beim Spaltpfropfen. Ist der Zweig an dieser Stelle etwas dicker, und will sich daher nicht gut behandeln lassen, so schneidet man, längst demselben da, wo er am Wildlinge drückt, ein gutes Stück Rinde und Holz von ihm weg, dann kann man ihn leichter einfügen, und gerader aufsetzen. Nach diesem verbindet und verstreicht man die Ablaktirstelle

Digitized by Google

gehörig. Vortheile dieser Ablactirungsmethode sollen nun folgende seyn. 1) Ist man an keine gewisse Zeit gebunden, sondern man kann sie im Winter, Frühlinge und Herbste vornehmen; und 2) thut es nichts, wenn man sie auch gleich vornimmt, nachdem man den Wildling an seinen gehörigen Standort gesetzt hat.

§. 20.

b) Das Okulieren.

Diese Veredlungsmethode, welche man auch das Pfropfen mit dem Auge, das Aenglen und Anschilden nennt, hat vor dem Pfropfen wirklich mancherlei Vorzüge, die vorzüglich in der wenigern Verwundung des zu veredelnden Stammes liegen. Das Okulieren selbst aber ist nichts anders, als ein Auge von einem edlen Reise abnehmen, und es zwischen Holz und Rinde eines anderen Stammes, mag er Wildling oder schon veredelt seyn, befestigen, um in der Folge einen Baum zu bekommen, der gerade solches Obst trägt, als der Stamm, von welchem man das Reis genommen hat. Man theilt es in das eigentliche Okulieren, und in das Anpfeifeln oder Anröhrlen. — Ehe wir nun von den bei dieser Veredlungsart vorkommenden Handgriffen handeln, wollen wir erst noch folgende Bemerkungen festsetzen:

1) Je größer und vollkommner die einzu-

setzen-

Digitized by Google

setzenden Augen sind, desto besser ist es. An Aepfeln und Birnen sind die untern Augen, jedoch nicht die allerunterſten, die schönſten, bei Pfirſchen aber nicht, sondern da sind es die mittlern. Wornach man sich demnach zu richten hat.

2) Die Bäume, worauf man okuliren will, müssen in vollem Safte stehen, damit sich die Rinde gehörig ablösen lasse. In Ansehung des Steinobstes ist es jedoch besser, wenn die Bäume nicht zu vielen Saft haben.

3) Vor dem Einsetzen des Auges sehe man nach der Rinde, wo sie am glatteſten und zärteſten ist, und diese Stelle wähle man sich dann zum Okuliren.

4) Ehe man okuliert, schneide man nichts an dem Stämmchen, oder an den Aeſtchen der Krone, die veredelt werden sollen; denn sonst löst sich die Rinde nicht mehr so gut, und dann verunglücken, da der klebrige lebendige Saft fehlt, viele eingesetzte Augen.

5) Wenn man einen alten Stamm oder einen solchen okuliert, dessen Schaft zu dieser Veredlungsart zu dick ist, so okuliere man ihn aufs treibende Auge in die Krone, und zwar blos in junges Holz, d. h. in solches, welches nicht über ein Jahr alt ist, oder auch in die Sommerschossen. Will man etwa in altes, d. h. in zwei- oder dreijähriges Holz okulieren, so okuliere man aufs schlafende Auge; Aprikosen aber nie ohne Noth aufs schlafende Auge.

Digitized by Google

6) Wenn man Kernwildlinge, welche die eigentlich zum Okulieren dienliche Stärke haben, veredelt, welches vorzüglich durchs Okulieren aufs schlafende Auge geschieht, so sehe man darauf, daß das Auge so tief an der Erde angesetzt werde, als nur immer möglich ist; denn auf diese Art kann man nicht nur aus einem solchen Stamme ziehen, was man will, Zwerghäume und Hochstämme, sondern man erhält auch einen derben Stamm, der seine Krone wohl tragen kann.

7) Recht wohl thut man, wenn man an dem Stamme, den man okuliert, zwei Augen einsetzt, ja aber nicht auf einer Seite, sondern an den zwei gegenüberstehenden Seiten, und zwar das eine etwas höher, als das andere. Dies gewährt den Vortheil, daß, wenn etwa ein Auge ausbleibt, doch vielleicht das andere kömmt.

8) Man suche beim Okulieren alles so genau, vorsichtig und geschwind als möglich zu verrichten, damit die Luft weder zu lange auf den Schnitt des zu veredelnden Stammes, noch auf das Auge wirken könne. Jedoch übereile man sich nicht.

9) Beim Verbinden des Auges übers Kreutz ziehe man das Band weder zu fest an, noch lasse man es zu schlaff seyn; denn liegt es zu fest an, so hemmt es den Umlauf des Saftes, und ist es zu schlaff, so kann das Auge, weil es ihm an hinlänglicher Berührung

Digitized by Google

rung mit dem Stamme gebricht, gar nicht wachsen.

§. 21.

Man theilt das eigentliche Oculieren in Rücksicht der Zeit, wann es geschieht, in

das Oculieren

aufs treibende Auge.	und in das Oculieren aufs schlafende Auge.
dieses nimmt man entweder im Frühjahre	dieses aber nimmt man oder 8 bis 14 Tage nach Johanni vor
hier treibt das eingesetzte Auge den nemlichen Sommer noch. —	dieses aber nimmt man von der Hälfte des Julius bis zur Hälfte des Augusts vor. hier schläft das eingesetzte Auge bis in das kommende Frühjahr.

Das Oculieren aufs treibende Auge, welches man im Frühling vornimmt, ist wirklich mehr zu empfehlen, als bisher geschehen ist; es gewährt Vortheile, die man von jenen Augen, die man erst um Johanni einsetzt, nicht immer zu erwarten hat; denn erstens bekommen die Augen in Rücksicht ihres Triebes und der Holzreife vor denen, die man um Johanni oculiert, nach der Erfahrung einen großen Vorsprung; zweitens kann man, wenn etwa hier und da ein Auge mißlingt, noch um Johanni oder auch erst im Julius ein anderes dafür einsetzen; und drittens wird auch das

Digitized by Google

hervortreibende Reis vor Winters noch so holzartig, daß ihm die früh eintretenden Fröste nicht leicht nachtheilig seyn werden.

Die eigentliche Zeit dieses frühen Oculierens ist, wenn die Bäume angefangen haben, in den Saft zu treten, sich mithin die Rinde leicht ablöset. Man nimmt hierzu die Augen von solchen Reisern, wie man sie zum Pfropfen braucht, und zwar die Reiser nicht nur frisch vom Baume weg, sondern auch solche, welche man schon einige Zeit in die Erde eingeschlagen aufbewahret hat. Nur muß man letztere abwaschen, und wenn es nöthig ist, sich in frischem Wasser ein wenig anfangen und erquicken lassen. Obwohl sich um diese Zeit die Augen nicht so gut, als um Johanni ablösen lassen, so hat dieses doch nichts zu bedeuten; denn man kann, wie wir auch noch weiter unten bemerken werden, immer ein bißgen Holz darinn lassen.

Das Oculieren aufs treibende Auge, welches man um Johanni vorzunehmen pflegt, wendet man vorzüglich nur bei solchen Bäumen an, wo man in die Krone oculieren will, und zwar hauptsächlich beim Steinobste. Man schneidet zu dem Ende im Märtze alle schlechte Zweige von der Krone des zu veredelnden Stämmchens hinweg, und läßt nur drei oder vier derselben stehen, und selbst diese verstutzt man bis auf zwei, drei oder höchstens bis auf vier Augen, damit sie schönes neues Holz treiben,

Digitized by Google

ben, in welches man alsdann oculiert; nur muß man auch solche Zweige wählen, die wegen ihres Standpunktes für die Zukunft eine schöne Krone versprechen. Im Ganzen genommen thut man aber besser, wenn man diese Jahrszeit mit Oculieren übergeht, und diese Beschäftigung lieber von der Mitte des Julius bis in die Mitte des Augusts vornimmt, und so aufs schlafende Auge oculiert; denn ob schon die um Johanni eingesetzten Augen den Sommer hindurch noch treiben und Zweige liefern, so bleiben diese doch bisweilen auch so dürftig und krautartig, daß sie, wenn etwa ein früher oder starker Winter eintritt, zu Grunde gehen.

Das Oculieren aufs schlafende Auge, welches man, wie wir auch oben bemerkten, vom halben Julius bis halben August vornimmt, ist wohl das vorzüglichste; denn da hier die Reiser erst im künftigen Frühjahre aus den Augen getrieben werden, so haben sie vollkommen Zeit, recht schön groß und stark zu wachsen, und so recht bald eine wünschenswerthe Krone aufzusetzen. Sollten etwa in der Mitte des Augustes warme Regen fallen, so kann man noch bis zu Ende dieses Monats oculieren. Man muß überhaupt wohl darauf sehen, wie lange sich die Rinde bei dieser oder jener Obstart ablösen läßt; denn dieses ist beim Oculieren absolut nöthig. In trocknem Boden hören die Bäume bald im Auguste auf zu trei-

ben,

Digitized by Google

ben, und so löset sich dann die Rinde auch nicht mehr; und wo in einem Baume im Frühjahre der Saft frühzeitig eintritt, da hört er auch gegen den Herbst frühzeitig auf zu treiben, und das ist gewöhnlich der Fall bei jenen Bäumen, die ihre Früchte frühzeitig zur Reife bringen, als andere. Demnach muß man Kirschen, Frühpflaumen, Aprikosen, und überhaupt Sommerobst eher oculieren, als Winterobst. — Sollten einige schlafende Augen, wider Vermuthen, Reiser austreiben, und man sich fürchten müssen, daß diese den Winter hindurch zu Grunde gehen, so muß man sie, so viel möglich, gegen den Frost zu schützen suchen. Man nimmt zu diesem Ende Wachstuch, oder Papier, welches man mit Baumwachs über Kohlen eintränkt, macht Duten daraus, und stülpt sie über die jungen Reiser her. Die meisten Reiser werden auf diese Art bleiben; denn sie sind gegen das ihnen sonst so gefährliche Blattreis geschützt.

§. 22.

Was nun das Oculieren selbst betrifft, so verfährt man in jedem der vorbeschriebenen drei Fälle auf die nemliche Art. Man verstutzt die Stämmchen oder Zweige, denen man ein Auge einverleiben will, nicht, wie beim Pfropfen, sondern läßt sie so stehen, außer daß man die beim Oculieren im Wege stehenden Zweige wegschneidet, nachdem man im vorigen Herbste, oder auch im Frühjahre bereits

Digitized by Google

reits die Seitenzweige des Stämmchens unter der Oculierstelle weggeschnitten hatte. Man nimmt nun das Reis und verstutzt die daran sitzenden Blätter wenigstens um die Hälfte, welches aber beim Oculieren im Frühjahre nicht angehet; denn da haben die Reiser noch keine Blätter, — sodann schneidet man von dem Reise ein Stückchen Holz los, darinne ein vollkommenes Auge liegt, und von diesem Holze ungefähr den dritten Theil der Dicke desselben dergestalt ab, daß das Auge über diesem Schnitte in der Mitte steht, und das ganze Schildchen wenigstens einen Zoll lang bleibt. Hiervon löset man nun, indem man dasselbe an dem zur Hälfte verstutzten Blatte, zwischen dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand hält, mittelst des eisernen Abschiebers, oder eines zu dem Ende zugeschnittenen Federkiels das Holz so genau, als möglich heraus, jedoch so, daß der Keim des Auges, den man im Innern des Schildes sehen kann, nicht mit herausgehe; denn fehlt dieser, so ist von der ganzen Operation nichts zu erwarten. Ueberhaupt aber thut man wohl, wenn man etwas Holz in dem Schilde auf dem Keimchen sitzen läßt, weil man da versichert seyn kann, daß man eben jenes Keimchen nicht mit herauszieht, und so ein Löchelchen in das Schildchen macht. Ehedessen glaubte man, alles Holz müsse von dem Inwendigen der Rinde abgelöst werden, allein neuere Bemerkungen

Digitized by Google

kungen haben uns überzeugt, daß dieses nicht nöthig sey. Nur muß man ja keine Fäserchen an dem sitzenbleibenden Holze lassen, sondern dasselbe ganz glatt schneiden. Dieses Halt sitzen lassen, hat überdies noch den Vortheil, daß man a) die Augen wegen ihres Haltes und ihrer Steifigkeit besser einschieben, b) auch solche Augen brauchen kann, die sich nicht mehr wohl lösen, c) daß das einzusetzende Auge nicht so leicht austrocknet, als ein dergleichen ohne Holz, d) das Auge leichter, ohne durch starkes Binden, den Zudrang des Saftes zu hindern, leichter verbunden werden kann.' — Zu viele Schildchen mache man ja nicht, sondern nur so viel, als man augenblicklich einäugeln kann; denn der Saft würde sonst leicht in denselben vertrocknen, und so die Arbeit vergebens seyn. Man gehe daher gleich zu seinem Stämmchen, und mache an der bereits vorher ausgesuchten Oculierstelle einen Querschnitt, so lang, als das Schild breit ist, durch die Rinde bis aufs Holz, aber ja nicht tiefer, sodann mache man gerade von der Mitte dieses Querschnittes einen andern herabwärts, ebenfalls durch die Rinde bis aufs Holz, und zwar länger als der Querschnitt, nemlich so lang, als das Schild ist, so daß der ganze Einschnitt ein lateinisches T vorstellt. Ist nun dieses geschehen, so hebe man mittelst des am Hefte des Oculiermessers befindlichen, aus Horn, Knochen oder Elfen-

bein

Digitized by Google

dann verfertigten Ablösabeinchens oder Griffels die beiden Flügelchen oder Theilchen der Rinde von oben an, und so abwärts fort, ab, fasse sodann das Schildchen an dem abgestutzten Blatte, oder an dem Blattstiele, wenn man das Laub etwa ganz abgemacht hat, stecke den spitzigen Theil desselben oben ein, und schiebe so das Schildchen von oben herab so tief hinein, daß der breite Theil desselben gerade unter den Querschnitt zu stehen komme. Nach diesem ziehe man die Flügelchen der Rinde ganz darüber, und sorge nur, daß das Auge dazwischen herausstehe und frei bleibe. Jetzt nehme man Bast oder auch schlechtes leinenes sogenanntes Hellerband, fange über dem Auge an übers Kreutz zu wickeln, fahre unter dem Auge wieder hervor, und binde endlich die beiden Enden, aber nicht zu fest, zusammen, damit man die Circulation des Saftes nicht hemme. — Dieses Wickeln übers Kreutz hat den Vortheil, daß die beiden Flügel der abgelösten Rinde recht gut zusammen gezogen, und auch so gehalten werden. Wenn man nun so weit fertig ist, so thut man wohl, wenn man mit einem Dächelchen von Papier das Auge gegen die Sonne und die scharfen Winde beschützt, oder gleich das grüne Laub vom Stiele des Auges abbricht, und ein anderes Blatt, worein man ein Löchelchen macht, daran hängt; beides aber, nemlich das Papier oder das Blatt, wenn das Auge treibt, wie-

der

Digitized by Google

der wegnimmt. — Sonst machte man den oben beschriebenen Einschnitt nicht wie ein aufrecht stehendes lateinisches T, sondern wie ein verkehrt stehendes ⊥, und schob hierbei das Schildchen von unten hinauf unter die Flügel; in den neuern Tagen hat man hingegen mancherlei einzuwenden und diese Oculiermethode verhaßt zu machen gewußt; allein es hat nichts zu bedeuten. Ich habe gewiß mehrere tausend gesunde und fruchtbare Stämme gesehen, die alle auf diese Art oculiert sind. Man sey daher nicht ängstlich, sondern wende getrost eine von beiden Methoden an, so wie man sich daran gewöhnt hat und am besten damit übereinkommen kann.

§. 23.

c) Das Anpfeifeln oder Anröhrlen.

Diese Veredlungsmethode, welche man auch das Pfropfen mit dem Pfeifchen oder Röhrlein nennt, wendet man im Mai und Junius, wenn die Bäume in vollem Safte stehen, an jungen Stämmchen, die ungefähr die Dicke eines kleinen Fingers haben, an. Man sucht sich an dem Baume, dessen Fruchtart man gerne durch Veredlung auf einen andern bringen möchte, einen schönen Zweig aus, der mit einem oder zwei vollkommenen Augen versehen, und von gleicher Stärke mit dem Stämmchen, das veredelt werden soll, ist. Von diesem Zweige schneidet

Digitized by Google

det man den obern Theil bis zur nöthigen Stärke ab, und macht an dem übrigen dicken Theile rund herum einen Schnitt, durch die Rinde bis auf das Holz. Hierauf reibt man mit dem Hefte oder Stiele eines glatten Messers die Rinde ein wenig, ohne die Augen zu berühren, damit solche desto leichter vom Holze losgehe. Nach diesem sucht man selbige, ohne sie zu zerreißen, sammt dem Auge in Gestalt eines Pfeifchens oder Röhrchens herab zu schieben. Ist dieses geschehen, so schneidet man von dem Stämmchen, worauf das Pfeifchen oder Röhrchen kommen soll, die Rinde in gleicher Länge hinweg, und ziehet an deren Stelle das Pfeifchen über das entblößte Holz her, und verwahret es oben und unten mit Baumwachse. Es kömmt hierbei hauptsächlich darauf an, daß die neue Rinde wohl an dem saftigen Holze anschließe, und die Stelle der alten Rinde genau einnehme. Sollte aber die neue Rinde oder das Pfeifchen zu weit seyn, und nicht genau auf den Platz der alten passen, so kann man sich damit helfen, daß man die Seite desselben, die dem Auge gegenüber ist, spaltet, und so viel davon hinwegschneidet, als an dem Anschließen hindert. Ist aber etwa das Pfeifchen zu eng, und paßt nicht an die Stelle der abgezogenen Stammrinde, so könnte man ja wohl freilich etwas Holz an dem Stämmchen wegschneiden; besser aber thut man jedoch, wenn

Digitized by Google

man lieber das Pfeifchen wegwirft und ein anderes sucht. —

§. 24.

d) Das Kopulieren oder Anplacken.

Das Kopulieren, wovon bereits Palladius, in seinem Werke: De re rustica, und Petrus Crescentius de Crescentiis in seinem Buche: De agricultura omnibusque plantarum et animalium generibus, Meldung thut, und welches vorzüglich im Jahre 1678 durch einen gewissen Holyck, der sich dazumal in Königsberg in Preußen aufhielt, bekannt gemacht, in den neuern Zeiten aber mehr angewendet worden, ist eigentlich eine Pfropfungsart, bei welcher man ein Pfropfreis von gleicher Dicke mit dem zu veredelnden Wildlinge an denselben durch einen Schnitt passet und mit ihm verbindet, so daß sodann beide zusammen wachsen, und einen Stamm bilden, und sie verdient auch wirklich alle mögliche Aufmerksamkeit; denn da man sie vom Herbste an bis in das Frühjahr anwenden kann, so hat man mehr Zeit darzu, als zu den übrigen Veredlungsarten, und da sie wirklich die leichteste unter allen ist, dem Baume nicht nur eine unbedeutende Wunde giebt, und diese sogleich auch wieder ganz bedeckt, und außerordentlich geschwind wieder verheilt und verwächst, und sich endlich für alle Obstarten ohne Unterschied gleich gut schickt, so kann ich aus eigener Ueberzeugung

Digitized by Google

gung ihre Anwendung anrathen. Man mag übrigens im Herbste und Winter oder im Frühjahre zur gewöhnlichen Pfropfzeit kopulieren, so ist die Verfahrungsart die nemliche. Man hat überhaupt folgendes dabei zu bemerken.

1) Man kann Stämmchen kopulieren, die eines Federkiels, und auch solche, die eines Daumens stark sind; am besten thut man aber, wenn man den Stamm nicht zu stark werden läßt; denn er fühlt sonst die Verwundung zu stark, und verheilt desto schwerer. Man wähle daher lieber solche, die eines Pfeifenstengels oder höchstens eines kleinen Fingers dick sind.

2) Man kann das Kopulieren nicht nur, und am besten, bei jungem Holze anwenden, sondern auch zwei und dreijähriges Holz mit Sommerschößlingen und mit älterem Holze verbinden, so wie man dasselbe auch nicht nur mit Stämmen, sondern eben so gut mit den Zweigen der Krone vornehmen kann.

3) Man muß aber vor allen Dingen die Stärke des edlen Reises nach der Stärke des Wildlings oder des zu veredelnden Astes wählen; denn beide, nemlich Reis und Stamm oder Ast, müssen auf das genaueste gleich stark seyn, damit Rinde auf Rinde, oder Bast auf Bast, genau passe.

4) Man lasse dem Kopulierreis nicht über drei bis höchstens vier Augen; denn ist das Reis zu lang und hat viele Augen, so kann es nicht genug ernährt werden, und muß also

Digitized by Google

trocknen. Hat man ein sehr gutes langes Reis, welches völlig reif ist, so kann man wohl drei bis vier Kopulierreiser davon machen.

Man theilt das Kopulieren

a) in das Holykſche,
b) in das Engliſche,
c) in das Fränkiſche,
d) in das Hirſchfeldiſche, und
e) in das verbeſſerte Kopulieren.

a) Das Holykſche Kopulieren.

Dieſes iſt nun

entweder

---

das einfache Kopulieren,

oder das Trianguliren.

Das einfache Kopulieren.

Man nimmt das Kopulierreis, ein recht ſcharfes Gartenmeſſer, und Baſt von Matten, oder leinen Band, geht mit dieſen zu dem zu kopulierenden Stämmchen oder Zweige, unterſucht, wo die ſchicklichſte gleiche Dicke des Reiſes und des Wildlings oder Zweiges iſt, und macht ſodann mit dem Gartenmeſſer durch den Stamm einen etwa einen Zoll langen ſchrägen oder rehfußartigen Schnitt. Iſt dieſes geſchehen, ſo macht man an dem aufzuſetzenden Reiſe und zwar, verſteht ſich am dickſten Ende, ebenfalls einen ſolchen Schnitt, und paßt und legt ſodann das zugeſchnittene Reis an den Stamm, ſo daß Rinde auf Rinde zu ſtehen kömmt, und nunmehro beide ein Ganzes

Digitized by Google

zes zu bilden scheinen. Nun umwickelt man da, wo das Reis auf dem Stamme oder Zweige stehet, beide ins Kreutz so fest, als möglich ist, so, daß das edle Reis mit der größten Mühe nicht heraus gezogen werden kann. Uebrigens aber, gebe man wohl Acht, daß bei Anlegung des Bandes, die aufeinander gelegten und rehfußartig geschnittenen Reiser nicht aus ihrer Lage gebracht werden. Zu dem Ende halte man sie mit der linken Hand fest, fange an in der Mitte das Band zuerst umzuschlagen, gehe darauf Ring an Ring in die Höhe, dann wieder herunter bis zum Ende des Schnitts, und verknüpfe es sodann aufs festeste. — Wenn man das Reis mit seinem Schnitte auf den Schnitt des Stämmchens oder Zweiges hält, und findet, daß noch nicht alles genau auf einander passe, so hilft man durch vorsichtiges Schneiden nach, bis man alles in der erwünschten Ordnung hat. —

Das Trianguliren.

Man wählt hier etwas stärkere Stämmchen, als man bei dem gemeinen Kopulieren nimmt, schneidet sie, wie bei dem gewöhnlichen Pfropfen, horizontal ab, und so ungefähr einen bis anderthalb Zoll herabwärts noch einmal horizontal bis auf die Hälfte der Dicke des Stämmchens, spaltet alsdann das losgeschnittene Stück herabwärts bis auf den Einschnitt ab, und schneidet mit dem Messer alles recht

Digitized by Google

glatt. Hierauf nimmt man das Kopulierreis von gleicher Stärke, und verfährt an demselben umgekehrt eben so, als man an dem Stämmchen verfahren hatte; setzt sodann beide passend neben und respective aufeinander, und verbindet alles mit einem guten Kopulierbändchen.

§. 25.

b) Das englische Kopülieren.

Dieses, welches auch das Zungenpfropfen genennt wird, ist schon umständlicher, als die einfache Kopuliermethode. Man schneidet den Wildling erstlich an derjenigen Stelle, wo die Gleichheit zutrifft, quer durch, schneidet ihn sodann schräg oder rehfußartig zu, so daß diese Schräge ungefähr einen Zoll beträgt; macht hierauf an der entgegengesetzten Seite ebenfalls einen schräglaufenden, aber um einen Drittel kleinern Gegenschnitt, so daß das Stämmchen auf seiner Oberfläche wie ein kleines unregelmäßiges Satteldach aussieht. Hierauf schneidet man auch das Reis zu, nachdem man es zuvor auch bei der Gleichheit mit dem Wildlinge abgeplattet und auf der Abplattung des Wildlings probiert hatte. Nun schneidet man die Zunge ein, und macht sie dem schrägen kleinern Ausschnitte am Wildlinge gleich; nur darf sich der Einschnitt der Zunge nicht so weit erstrecken, daß das Mark durchschnitten werde, sondern nur bis ans Mark, und zwar so,

Digitized by Google

so, daß er gerade den Ausschnitt am Wildlinge bedecke. Sodann macht man an der entgegengesetzten Seite den rehfußartigen Einschnitt nach derjenigen Länge, wie sie den rehfußartigen Ausschnitt am Wildlinge bedecken möge, setzt hierauf das Reis auf den Wildling, und befestiget alles gehörig.

c) Das Fränkische Kopulieren.

Dieses, welches auch das Bambergische Pfropfen genennt wird, kömmt mit dem vorigen so ziemlich überein, nur daß dem Wildlinge eben eine solche Zunge, wie dem Reise, eingeschnitten wird, und folglich auch das Reis an seinem rehfußartigen Zuschnitte einen solchen schrägen Ausschnitt bekömmt, daß er von der Zunge des Wildlings genau bedeckt werden kann. —

d) Das Hirschfeldische Kopulieren.

Dieses kann auf zweierlei Art geschehen.

entweder

mit dem Absatze oder mit dem Häkchen.

1) Das Kopulieren mit dem Absatze.

Dieses ist weiter nichts, als das Lateriren oder Seitenpfropfen, wovon bereits oben Meldung geschehen, daher ich denn auch dorthin verweise. —

Digitized by Google

2) Das Kopulieren mit dem Häkchen.

Dieses unterscheidet sich von dem vorigen blos dadurch, daß kein Absatz gemacht, dagegen aber beim Anfange des Zuschnittes des Reises oben, von unten hinauf, ein kleiner Einschnitt oder Häkchen geschnitten wird, so wie denn eben ein solcher Einschnitt oder Widerhäkchen am Stamme an der aufgeschnittenen Stelle, von oben nach unten zu, angebracht wird. Beide Einschnitte werden mit einem recht scharfen Messer etwas abgezogen, damit sie bei der Zusammenfügung genau in einander schließen. —

e) Das sogenannte verbesserte Kopulieren.

Dieses, welches ein gewisser Kr. im dritten Bande des deutschen Obstgärtners bekannt gemacht hat, besteht in folgendem Verfahren: Man schneidet den zu veredelnden Stamm mittelst eines Rehfußschnittes von unten nach oben zu quer ab, jedoch nicht so länglich, als beim gewöhnlichen Kopulieren, sondern nur ohngefähr in einem Winkel von funfzehn Graden; nimmt sodann an der entgegengesetzten Seite die Rinde des Stamms etwa in der Länge eines guten Zolls gerade weg, so daß in der Mitte des Schnitts, am Stamme herauf, das Holz nur oberflächlich berührt wird. Hierauf schneidet man auch das Reis rehfußartig zu, legt es an die entblößte Stelle des Wildlings, und befestiget es mit einem Kopulierbande.

Digitized by Google

hände. Die Vorzüge dieser Methode, — wovon ich mich aber practisch noch nicht überzeugt habe, — fallen leicht in die Augen. Erstens braucht man Stamm und Reis nicht von gleicher Dicke zu nehmen; im Gegentheil, das Reis muß allemal dünner, als der Wildling seyn. Zweitens, da die Fläche, wo der Stamm von seiner äußern Rinde entblößt ist, größer wird, als der Schnitt des Reises, so muß dieses nothwendig allemal auf die unterste grüne Rinde des erstern genau passen und damit verwachsen, und braucht man dabei nicht auf etwas mehr oder weniger Dicke desselben zu sehen, oder auf eine bestimmte Schräge des Schnitts Rücksicht zu nehmen, wodurch viel an Zeitaufwand gespart wird. Drittens, da hier keine Communication der beiden Holzwunden, wie bei dem gewöhnlichen Kopulieren, wo Holz auf Holz gesetzt wird, statt findet, und die vornehmste derselben, der Abschnitt des Stamms, auf die Seite kömmt, und daselbst, gleich einem abgeschnittenen Seitenzweige von der nachwachsenden Rinde überwölbt wird, so kann hier im Innern des Stamms auch kein schadhafter Fleck entstehen, und die Quelle des Untergangs des Baums werden. —

Wenn man sich an jungen Weiden oder auch an anderm Holze übt, so kann man es dahin bringen, daß man gleich auf einen und zwar den ersten Zug mit dem Messer einen

Digitized by Google

Schnitt macht, wie man ihn verlangt, so daß man gar nicht weiter nachzuhelfen braucht. —

§. 25.

Dies wären nun die bekanntesten Veredlungsarten, die sich freilich praktisch besser zeigen, als beschreiben lassen. Es fragt sich hier nun noch

welches ist wohl die beste unter ihnen?

Daß man das Pfropfen, Oculieren und Kopulieren mit Nutzen anwendet, das Anpfeifeln oder Anröhrlen aber als ein zweideutiges, oft mißglückendes Spielwerk, billig verwirft, ist bekannt, aber unter den praktischen Gartenfreunden noch nicht einstimmig entschieden, welches die empfehlenswürdigste unter ihnen sey. Jeder lobt sich die, worinn er die größte Fertigkeit hat. Ich glaube aber, billig folgende Rangordnung festsetzen zu dürfen.

1) Das einfache oder Holyksche Kopulieren, aus Gründen, die wir bereits oben angegeben haben.

2) Das einfache Okulieren. Dieses hat den Vorzug, daß der Stamm oder Ast nicht stark verwundet wird, und daß, wenn etwa das eingesetzte Auge nicht anschlägt, man zu einer andern Zeit ein anderes einsetzen, oder nach Beschaffenheit der Stärke des Stammes denselben noch kopulieren oder pfropfen kann.

3) Das Pfropfen. Da dieses die meiste

Digitized by Google

meiste Mühe und Zeit kostet, den Baum am stärksten verwundet, und eben dadurch für die Zukunft oft Gelegenheit zu vielen Krankheiten giebt, und mehrmalen auch selbst bewirkt, daß gleich der ganze Stamm verlohren geht, so pflegt man ihm nur den dritten Rang anzuweisen, und dasselbe überhaupt nur dann anzuwenden, wenn sich weder das Kopulieren noch Oculieren anwenden läßt. — Kann man bloß das Pfropfen, und hat eine recht große Geschicklichkeit darinn erlangt, so wie dies der Fall bei vielen Landwirthen ist, so muß und kann man freilich damit zufrieden seyn, so wie man überhaupt auch nicht ängstlich zu seyn braucht; denn es ist manchmal so schlimm nicht, als man denkt. Ich kenne Bäume, die mein Urgroßvater gepfropft hat, und sie stehen noch ohne Krebs und Brandflecken im besten Flore da, und von drittehalb hundert Stämmchen, die etwa vor 26 Jahren in einer Fruchtbaumanlage meines Vaters in einem Frühjahre gepfropft wurden, blieben ungefähr sechs bis acht aus, die übrigen aber kamen alle, und stehen ganz frisch und gesund da, und — alle diese Stämmchen waren nicht in einer Saamen- und Baumschule erzogen, sondern nach alter Landessitte und Gebrauch aus dem Walde geholt worden. — Ich will durch dieses Beispiel keineswegs den Holzäpfel- und Holzbirnstämmchen und dem Pfropfen eine Lobrede halten, sondern nur zu verstehen geben, daß

man

Digitized by Google

man sich durch den Posaunenton manches Stubenökonomen nicht ganz niederschmettern, oder von seinem angepriesenen schäckigten, allgemein vorgerittenen Steckenpferdchen, eben nicht niedertreten zu lassen nöthig hat. —

§. 26.

Wenn nun die Stämmchen veredelt sind, so lasse man sie im ersten Sommer nur ruhig wachsen, beschneide sie ja nicht, weil man sie sonst in ihrem Safttriebe stören würde, sondern lasse sie ihren natürlichen Gang fortgehen, lüfte auch den Band nicht zu frühzeitig, noch nehme man ihn gar zu bald ab; denn man bewirkt sonst, daß viele Reiser und Augen gar nicht anwachsen. Vorzüglich hat man sich hier bei den okulierten und kopulierten Stämmen in Acht zu nehmen. Beim Oculieren lüfte man daher das Band nicht eher, bis es die höchste Noth erfordert und das Auge stark aufschwillt, und nehme es nicht eher ab, bis das Auge anfängt ein Reis zu treiben, welches dann beim Oculieren aufs schlafende Auge, gewöhnlich erst im künftigen Frühjahre der Fall zu seyn pflegt, und eigentlich auch seyn soll. Man darf aber den Verband auch nicht zu lange ungelüftet daran lassen, weil sonst beim Wachsthume des Stämmes dasselbe zu stark einschneidet, den Kreislauf des Saftes hemmt, und sodann das Auge oder Reis, wenn es sonst eins getrieben hat, abstirbt. Ich habe dieses, in einer sonst ganz artigen Baumschule,

wo

Digitized by Google

wo man an einigen Stämmchen das Lüften des Verbandes vergessen hätte, selbst bemerkt, fand mithin die Sache durch die Erfahrung bestätigt. Was die kopulierten Stämmchen betrifft, so warte man da noch länger mit dem Abnehmen des Bandes; denn obschon das aufgesetzte Reis auch wirklich anfängt zu treiben, so ist es doch noch nicht so fest verwachsen, daß es nicht durch Wind und andere Zufälle abbrechen könnte. Merkt man freilich, daß das Band allzusehr einschneidet, so muß man es ein wenig lüften. Kömmt es einmal zum ersten Frühjahre nach dem Veredlen, so nimmt man eine Revision seiner veredelten Stämmchen vor. An gepfropften Bäumchen schneidet man das neben dem Reise befindliche todte Holz so weg, daß es von der Rinde leicht überwachsen werden kann. Das Schneiden aber muß mit vieler Behutsamkeit geschehen, damit man nicht etwa das Pfropfreis abbreche. Bei den okulierten Stämmchen schneidet man den Stamm eines Daumensbreit über dem eingesetzten Auge ab. Wo man voriges Jahr aufs treibende Auge okuliert hat, braucht man nicht einmal so lange zu warten, sondern da kann man den Stamm gleich alsdann abschneiden, wenn das Auge eines Fingers lang getrieben hat. Besser ist es aber überhaupt, wenn man das herausgetriebene Reis erst etwas erstarken läßt, weil man es alsdann beim Abschneiden des Stammes nicht so leicht tödtlich ver-

Digitized by Google

verletzen kann. Im folgenden Frühjahre, oder auch gleich im Herbste, schneidet man dann auch den Daumens breiten Stnrzel, den man über oder gewissermaßen auf der Seite des Auges hat stehen lassen, behutsam ab. Hat man beim Veredlen zwei Reiser oder Augen eingesetzt, so lasse man blos das stehen, welches in der Folge den schönsten Schaft verspricht, das andere aber schneide man ohne Barmherzigkeit weg, es sey dann, daß man etwa bei Zwergbäumen einen Fächer oder einen Spalierbaum ziehen wollte. Damit aber auch die heranwachsenden Reiser zu recht schönen und geraden Schäften wachsen, so gebe man einem jeden ein Pfählchen, und hefte es behutsam an. Nun läßt man die Stämmchen in die Höhe wachsen, und fängt an, nach und nach die Krone zu ziehen. Sobald aber dieses geschieht, so muß man vorzüglich darauf sehen, daß die jungen Zweige, welche die künftigen Hauptäste des Baumes ausmachen sollen, gehörig gebildet werden. Denjenigen Stämmchen, welche man zu Hochstämmen bestimmt, schneidet man im Märze, ehe sie anfangen zu treiben, alle Nebenschossen und Zweige bis an die Spitze sauber, glatt und behutsam weg, und im dritten Jahre schneidet man ihnen nicht nur die im vorhergehenden Jahre am Schafte wieder herausgewachsenen Zweige sauber weg, sondern auch den Schaft da, wo er die Krone bilden soll, und zwar sechs Schuh;

Kir-

Digitized by Google

Kirschen, Kastanien und Speierlinge aber sieben Schuh von der Erde ab. Was künftig hervorbricht und überflüßig ist, darf man nicht erst aufschießen lassen, sondern man muß es gleich beim ersten Hervorbrechen mit den Fingern abdrücken; denn da kann die kleine Verwundung, die man bei diesem Abdrücken machet, von der Rinde des Stammes desto leichter überwachsen werden, und es entsteht kein trocken Holz. Uebrigens aber suche man auch zu vermeiden, daß man durch falsches Verschneiden etwa einen sogenannten Gabelbaum erziehe, d. h. einen solchen, daran zwei Hauptäste eine Gabel bilden. Diesen sind die Sturmwinde zu gefährlich, und sie werden am leichtesten in der Mitte gespalten. — Findet man an den jungen Stämmchen Moos oder Blattläuse, so nehme man nach dem Unterrichte des Kunstgärtners Hn. Schreiner zu Dieskau, eine türkische Waizenähre (Zea mays), aus welcher man die Körner genommen, und wovon die Aehre einer groben Holzraspel ähnlich sieht, und fahre damit, wenn es geregnet hat, an dem Baume auf und ab, so wie auch zwischen die Zweige.

Digitized by Google

Das Verpflanzen der erzogenen Bäumchen.

§. 26.

Wenn nun die Stämmchen nach langem Harren endlich jene Größe und Stärke erreicht haben, die man ihnen in der Baumschule verschaffen wollte, so kann man sie auf den, für ihr künftiges Leben bestimmten Standpunkt, verpflanzen, und den Ueberfluß verkaufen. Röthig ist es daher, daß man sich um einen Baumgarten, oder um ein Baumstück, oder um einen sonst zu Baumanlagen schicklichen Ort umsiehet. Auf jeden Fall muß ein solcher Platz, er mag Namen haben, wie er will, wenn man sonst gutes, gesundes und schmackhaftes Obst erziehen will, eine sonnenreiche und freie Lage, und dann einen Boden haben, welcher den Obstbaumarten, die man dahin verpflanzen will, entspricht. Sollte es etwa an gutem sachdienlichen Boden fehlen, so muß man hier durch Kunst das zu ersetzen suchen, was die Natur versagt hat, nemlich den Boden verbessern. Hiervon wird noch weiter unten die Rede seyn.

Hat man aber einen zu Baumpflanzungen dienlichen Ort ausgesucht, so thut man sehr wohl, wenn man die Löcher, ein ganzes halbes Jahr vorher macht, ehe man zum Anpflanzen selbst schreitet. Die Löcher selbst aber mache

man

Digitized by Google

man ja recht groß, so daß jedes wenigstens drei Fuß im Durchmesser hat, steche den obern Rasen Fladenweis ab, hebe die untere Erde einen guten Spatenstich tief, oder auch noch tiefer heraus, lege diese neben das Loch, den ausgestochenen Rasen aber verkehrt in dasselbe; dieser wird unterdessen verfaulen, und jene verwittern, und so ganz vortrefflich zum Behuf der künftigen Pflanzung werden. — Und nicht etwa, wie es sehr oft der Fall ist, wie einen Hutkopf; und findet man, daß die Erde zu mager, zu sandigt, thonigt oder kiesigt ist, so bringe man bei jedes Loch eine gehörige Menge anderer guter Erde.

Wenn man nun aber etwa Stämmchen, die man aus einer entfernten Gegend verschrieben, erhält, welche auf der langen Reise ausgezehrt und abgewelkt sind, was ist denn da zu thun?

Man mache in diesem Falle einen anderthalb Fuß tiefen und nach Erfordern langen Graben in die frische Erde, lege die ausgetrockneten Bäumchen, so wie sie ausgepackt werden, gleich neben einander hinein, beschütte sie mit der aufgegrabenen lockern Erde, bis sie allenthalben einen halben Fuß bedeckt sind, begieße die Erde, wenn sie trocken ist, und lasse die Bäumchen einige Tage liegen. Ist nun noch eine Elastizität in den zarten Fibern der Saftröhren vorhanden, so wird die gemäßigte Erdfeuchtigkeit solche stärken,

Digitized by Google

und die in der sie umgebenden Erde enthaltenen vegetabilischen Säfte werden in sie eindringen, sie anfüllen, ausdehnen; die Saugefäße der Wurzeln beleben, und so den innern Umlauf der Säfte wieder befördern. Bemerkt man beim Nachsehen, daß die Rinde ihre natürliche Ausdehnung und glattes Ansehen wieder erhalten hat, so grabe man die Bäumchen wieder heraus, und pflanze sie sogleich an den Ort ihrer Bestimmung. Hilft dieses Mittel nicht, so sind die Stämmchen ohne Rettung verlohren. Sollten aber unter den angekauften Stämmchen sehr wurzelarme seyn, von welchen zu erwarten stehet, daß sie nicht wohl angehen werden, so versuche man folgendes, von dem Oberforstmeister Herrn von Kampfz dem Herrn Commerzienrath Neuenhahn in Nordhausen mitgetheilte, und von diesem Letztern in dem zwei und zwanzigsten Stück der thüringischen Vaterlandskunde bekannt gemachte und in der Erfahrung gegründet seyn sollende Mittel: Man spühle die Stämmchen zuvörderst im Wasser ab, und umlege sie, soweit die Wurzel wieder in die Erde kommen soll, einfach mit alten wollenen Lappen, altem Frieß oder alten zerrissenen wollenen Strümpfen, umwickele diese im Abstand eines starken Daumens breit mit Bindfaden ziemlich fest, setze die Stämmchen, gieße sie gehörig an, und versehe sie mit Pfählen. — Herr von Kampz sahe im Würtenbergi-

Digitized by Google

bergischen in dem Garten eines alten Winzers auf solche Art behandelte Stämmchen, die verkrüppelt, moosigt und bei ihrer Verpflanzung so wurzelarm waren, daß man nur zwei gerade heruntergehende eines Daumens starke und ungefähr zehn Zoll lange Wurzeln, ohne alle Reben- oder Thauwurzeln bemerkte, da sie hingegen, da sie Herr van Kampz, nachdem sie wieder aus der Erde gehoben worden, sahe, eine unzählige Menge junger Wurzeln hatten, die zwei bis drei Zoll lang und so gedrängt gewachsen waren, daß das ganze Wurzelwerk einem Igel nicht unähnlich sahe. — Nun:

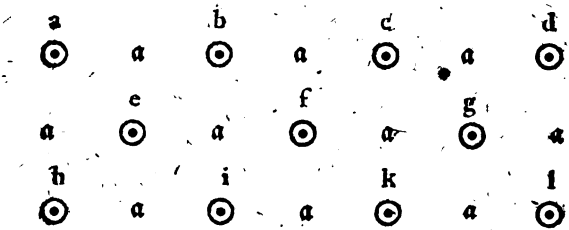
Die Anlegung eines Baumgartens.

Wenn man einen Baumgarten anlegen will, so muß man die Löcher, worinn die Bäume gepflanzt werden sollen, reihenweis und zwar nach der Schnure machen, so daß die Reihen recht gerade werden, und alle Löcher in gleicher Weite von einander entfernt sind. Damit sich aber in der Folge die Bäume nicht selbst im Wege sind, und einander beschatten, so macht man sie im Quincunx : · :, überhaupt aber so weit von einander, als es das Wachsthum der mancherlei Obstbaumarten erheischt. Aepfel- und Birnbäume sollten billig dreißig Fuß von einander stehen, Zwetschen und Kirschen hingegen funfzehn. Es ist wahr, wenn die Stämmchen

Digitized by Google

kaum gesetzt werden, so scheint dieses eine ungeheure Weite zu seyn; allein, wenn sie erst mehrere Jahre gestanden, dann findet man, daß dieses der Fall nicht ist. Man nehme z. B. nur die Krone eines schönen Borsdorfers, die Krone der langen Sommerbergamotte und man wird den Augenblick finden, daß eine 30schuhigte Entfernung nicht zu groß ist. —

Die Anlage in einem Obst- oder Baumgarten dürfte ungefähr folgende seyn:



Hier würde ich nun bei a einen Apfelbaum, bei b einen Birnbaum, bei c einen Apfelbaum, bei d einen Birnbaum, bei e einen Apfelbaum, bei f einen Birnbaum, bei g einen Apfelbaum, bei h einen Birnbaum, bei i einen Apfelbaum, bei k einen Birnbaum, bei l wieder einen Apfelbaum u. s. w. pflanzen. —

Damit nun aber die großen Zwischenräume von 30 Fuß, die ich mit a bezeichnet habe, während der Zeit, als die Aepfel- und Birnbäume nicht zum vollständigen Fruchttragen gelangen, nicht unbenutzt liegen bleiben,

so

Digitized by Google

so kann man dazwischen andere zeitlicher tragende Bäume, z. B. Zwetschen, Reinclande (Renclo) u. dgl. Steinobstbäume setzen, die dann gewöhnlich bis zu der Zeit, als die Aepfel- und Birnstämme tragbar geworden sind, und sich stark ausgebreitet haben, absterben, und sodann abgehauen oder ausgerodet werden. — Sind die Bäume zum Grasboden verdammt, so ist es nach einer im 33sten Stück des Hannöverischen Magazins vom Jahre 1796 bekannt gemachten Erfahrung sehr gut, wenn man, sobald der Baum gepflanzt ist, so weit um den Stamm, als die Wurzeln reichen, Flachsabschen schüttet; diese ersticken das Gras, und halten die Erde locker und mild.

Die Anlegung eines Baumstücks.

Viele unserer hiesigen Oekonomen, die von dem Nutzen des Obstbaues überzeugt sind, haben bereits vor vielen Jahren sogenannte Baumstücke angelegt, und thun es auch noch jetzt, am meisten aber zeichnen sich die Dörfer Windischholzen, Kirchheim, Utzberg, Hochstädt, Utzmannsdorf, Tiefthal, Salomonsborn, Marbach, so wie sich dann, in Hinsicht der Bepflanzung der Triften und anderer bei den Dörfern liegenden Flecken, die Gemeinden Kirchheim, Möbisburg, Hochheim, Büßleben, Schmira, Witterda, Zimmern infra, Hopfgarten, Hochstädt, Kühnhausen, Dach-

Digitized by Google

wich und noch mehrere andere, nach Maaßgabe des sich zu dergleichen Anlagen schicklichen gemeinheitlichen Eigenthums vorzüglich hervorthun. Allein die Gemeinde Zimmern infra lösete vor zwei Jahren vor die Früchte ihrer gemeinheitlichen Anpflanzung 270 Thaler, und doch sind höchstens kaum zwei Drittel ihrer Anpflanzungen tragbar.

Man macht freilich mancherlei Einwendungen gegen die Anlegung von Baumstücken, und die Bepflanzung der Triften. Allein, wenn man sie genau betrachtet, so fallen sie alle übern Haufen. Man sagt nemlich:

a) Wir verstehen die Behandlung der Obstbäume nicht, wie es eigentlich nöthig ist.

b) Man muß zu lange warten, ehe man hier die Früchte seines Fleißes einerndtet.

c) Es giebt zu viele Mißerndten, die einen abschrecken.

d) Unsere Vorfahren lebten auch ohne viel Obst, waren glücklich und wurden alt.

e) Der Getraidebau ist die Hauptsache der Landwirthschaft, und will man diesen gehörig betreiben, so muß man den Obstbau unterlassen.

f) Die Viehtriften leiden, wenn zu viele Obstbäume angepflanzt werden.

g) Die Bäume verderben das Land, und nehmen dem Boden durch ihren Schatten die Sonne.

b) Die

Digitized by Google

h) Die Anpflanzungen werden zu viel beschädiget, daß einem ehrlichen Manne aller Muth zum Anpflanzen auf offenen Plätzen vergehen möchte, und endlich

i) wenn das Anpflanzen so fortgehet, und gelingt, so wird das Obst endlich gar zu wohlfeil, daß auch nicht viel dabei zu erwerben ist. Allein

ad a) Ist man selbst Schuld daran, wenn man keine hinlängliche Kenntniß in der Obstkultur hat. Man hat in unsern Zeiten Gelegenheit und Bücher genug, sich zu belehren.

ad b) Ist's schändlich, wenn man bloß für sich säen und pflanzen will. Hätten unsere ehrwürdigen Vorfahren so gedacht, so würden wir jetzt wohl an Obst denken, aber keins genießen können.

ad c) Giebts denn nicht beym Getreidebau oft Mißerndten, und müssen wir denn deswegen kein Getreide mehr bauen, wenn es ein oder das andere Jahr verhagelt, oder wenig in den Scheffel giebt? —

ad d) Dieses ist der elendeste und einfältigste Einwurf von der Welt. Unsere ältesten Vorfahren wickelten sich blos in getrocknete ungegerbte Felle von Thieren; müssen wir denn das deswegen auch thun? Die wilden Insulaner, so wie auch die Kamtschadalen laben auch, aber wie? Erbärmlich genug.

ad e) O der Obstbau kann ganz vortrefflich neben dem Getraidebau bestehen. Wir

Digitized by Google

haben Beispiele genug, die uns dieses belehren. —

ad f) Gerade das Gegentheil. Die Viehtriften werden besser. Ein Ort, wo die Sonne den ganzen Tag hinfällt, und die Stralen derselben in heißen Sommertagen sogar die Kronen der Grashalmen versengen, giebt gewiß dem Vieh wenig Nahrung; da hingegen unter dem Schatten der Bäume der Grauswuchs mehr gedeihen, und das Vieh einen behaglichern Standpunkt finden wird. Und überdies setzt man ja auch blos solche Bäume dahin, die dem Vieh bereits aus dem Munde gewachsen sind, versiehet sie mit Pfählen und bindet sie in Dornen ein, so daß sie von den weidenden Thieren nicht beschädiget werden können. Beispiele hierzu liefern die Anlagen der obengenannten Gemeinheiten. Wenn man

ad g) Die Bäume auf den Feldäckern vierzig Fuß auseinander in Quincunx, d. h. so : : setzt, so verderben sie weder das Land, noch rauben sie demselben die Sonne, und überdies ändert sich ja unter unserm Erdgürtel der Schatten alle Augenblick. Ein anderes wäre es, wenn man ein solches Stück so dicht, wie einen Wald, mit Bäumen besetzen wollte, da würde freilich ein ewiger Schatten den Boden bedecken; und sollte auch wirklich ein Baum in Rücksicht des Fruchtertrags etwas Schaden thun, so wird er gewiß, wenn er erst recht in seinem Flore ist, auch in

einem

Digitized by Google

einem Jahre so viel eintragen, als das bisherige Land, so er wegnimmt, in fünf Jahren kaum erndten läßt. Aecker bei dem obengenannten Windischholzen, deren schlechter Boden so ziemlich die Merkmale der Unfruchtbarkeit an der Stirne trägt, wurden noch vor 20, 30 Jahren, für fünf, sechs, höchstens zehn Meißnische Gülden verkauft, kosten aber jetzo, da sie mit Fruchtbäumen bepflanzt sind, 50 bis 100 Mfl. So weit brachte es die Industrie thätiger Menschen. Uebrigens ist es freilich

ad h) wahr, daß von niederträchtigen Menschen, entweder aus Neid, oder aus sonst einem Grolle, von besoffenen Soldaten, oder von der Jugend aus Leichtsinn, in den Anpflanzungen gefrevelt und geschabernackt wird; allein es läßt sich hier gewiß helfen, wenn man sonst nur folgenden Vorschlag allgemein anzuwenden und auch aufs pünktlichste auszuführen sucht.

Wenn nemlich Bäume sind herausgerissen, oder auf eine oder die andere Art beschädiget, dieses aber auch gehörig angezeigt worden, so stelle man die strengste Untersuchung an. Entdeckt man nun den Frevler, so lasse man ihn den Schaden ersetzen, die Untersuchungskosten bezahlen, und verurtheile ihn ohne Ansehn der Person zum Halseisen und zur Schanze. Entdeckt man ihn aber nicht, so lasse man die Nachbarn oder Glieder der Gemeinde alle Un-

Digitized by Google

tersuchungskosten aus ihrem Beutel, nicht aber aus dem gemeinheitlichen Aerario bezahlen und den Schaden ersetzen. Dieses wird jeden Nachbar theils auf die böshaften Frevler, theils auf die Kinder aufmerksam machen, die böshartigen, rachgierigen oder schadenfrohen Seelen aber abhalten, fernerhin auf eine so schändliche Art zu schabernacken. Denn erstens erreicht ein solcher niederträchtiger Kerl seinen Zweck nicht, indem der Baumeigenthümer den Schaden ersetzt bekömmt, und zweitens muß er, wenn er nemlich aus dem nemlichen Orte ist, den Schaden selbst mit ersetzen und die Untersuchungskosten tragen helfen. Dieses vortreffliche Polizeigesetz ist seit einigen Jahren hier im Lande wirklich publicirt, und bei geschehenen Denunciationen auch in Vollzug gebracht worden. — Und endlich

ad 1) braucht man sich gar nicht zu fürchten, daß bei dem Obstbaue, wenn er einmal, wie zu wünschen, ganz im Flore ist, nichts oder wenig zu gewinnen wäre; denn

1) nicht alle Menschen ziehen Obst, und

2) nicht alle Gegenden können dergleichen ziehen.

3) das Obst geräth nicht allerwegen und auch nicht alle Jahr.

4) läßt es sich noch auf mancherlei Art, die mir bisher noch nicht allgemein kannten, verwenden. So hat man noch nicht allerwegen Obstwein und Obstessig, und erst seit ein

paar

Digitized by Google

paar Jahren schicken wir einen Theil unseres Zwetschenmußes nach Rußland. Können wir nicht auch unser schönes frisches Winterobst, so wie Aepfelschnitzen, Birnhutzeln, gewelkte Zwetschen, Mirabellen und Kirschen dorthin schicken? —

Die Bepflanzung der Landstraßen und Feldwege.

Wenn ich die kahlen Landstraßen und die oft so außerordentlich vernachlässigten breiten Dorf- und Feldwege sehe, so fällt mir allezeit die Frage ein: Warum legt man an den beiden Seiten dieser hinlänglich breiten Wege nicht eine Reihe Obstbäume an, und bildet so eine Allee, worinn sich der Wanderer in den heißen Sommertagen erquicken kann, und die ihm im Winter, wenn die Wege mit Schnee bedeckt sind, zum Wegweiser dient? Immer fällt mir aber auch die Antwort ein: Es gienge ja wohl, es geht aber nicht, d. h. auf deutsch: Die Sache ist gut und möglich, man will aber nicht! — Guter Wille von Seiten der Obrigkeiten, und in so weit die Bepflanzungen von den Unterthanen abhängen, Ermunterungspreise, dürften hier wohl am rechten Orte seyn; denn diese haben schon manches bewirkt, was vorher auch nicht recht gehen wollte. —

Bei dergleichen Anlagen darf man aber ja eine hinlängliche Entfernung der Bäume von ein-

Digitized by Google

einander nicht vergessen, zugleich aber auch nicht ganz gleichgültig in der Wahl der Obstarten seyn; denn stehen die Bäume zu nahe zusammen, so können die Wege nicht gehörig austrocknen, sondern versumpfen leicht, und sind es Obstarten, die wegen ihres klebrigen Saftes leicht vom Staube verunreinigt werden, so verlieren diese in Hinsicht auf den Genuß sehr viel. Man nehme z. B. die schwarze Maulbeere, und selbst die Kirschen an einem Feldwege, lasse eine Heerde Vieh gleichsam Wolken von Staube machen, und sehe dann einmal die Früchte an, und man wird sie, da sie einen doch gerade bei dem heißen Wetter erquicken sollten, beinah — es sey dann, daß man sie vorher erst abwüsche — nicht genießen können. Wechselweise hochstämmige Aepfel- Birn- und welsche Nußbäume dürften wohl das beste seyn. Beispiele hierzu liefern uns die Wegebepflanzungen an der Bergstraße, in der Pfalz, am Rhein und an der Mosel. Was die Weite betrifft, in welcher die Bäume an den Landstraßen und Feldwegen von einander stehen sollten, dürften wohl 50 Fuß nicht zuviel seyn, aus Gründen, die ich schon mehrmalen angeführt habe. —

Hier noch eine allgemeine Bemerkung:

Man pflanze ja auf und nahe an solche Aecker, die zum Getraidebau bestimmt sind, keine frühen Obstsorten, indem man durch das

Ein-

Digitized by Google

Einsammeln derselben dem noch nicht reifen Getraide gar zu vielen Schaden zufügen muß. —

§. 27.

Hat man sich nach den vorigen §§. einen Platz zu seinen Anpflanzungen ausgesucht, und auch vorbeschriebenermaßen die Löcher gemacht, so geht es nun zum Anpflanzen selbst, welches dann entweder im Herbste, oder auch im Winter, wenn es die Witterung erlaubt, oder endlich im Frühjahre geschehen kann. — Zuerst hebt man die Bäumchen behutsam aus, und beobachte hierbei folgende Regeln:

1) Man suche den Baum mit so viel Wurzeln, als nur immer möglich, zu erhalten, und zugleich die Wurzeln selbst aufs beste zu schonen; denn von der Menge und Vollkommenheit der Wurzeln hängt die Schönheit und Vollkommenheit der künftigen Baumkrone ab. Man darf daher nicht so unvernünftig zusetzen, und den Baum hin und her wiegen, oder ihn endlich, wenn er nicht recht heraus will, mit Gewalt herausreißen, indem hierdurch die Wurzeln leicht verwundet, gesplittert, und die Haarwürzelchen vorzüglich zerreißen werden. —

2) Hat man den Baum ausgehoben, so werfe man das Loch wieder zu, damit nicht etwa die Würzelchen des benachbarten Bäumchens,

die

Digitized by Google

die vielleicht bis in das Loch reichen, entblößt da liegen und austrocknen, und beschneide sodann das ausgehobene Bäumchen an den Wurzeln.

Man schneide nemlich:

a) alle beschädigte und abgestorbene Theile der Wurzeln weg; indem diese sonst Gelegenheit zu Baumkrankheiten geben.

b) Man sehe darauf, ob der Baum viele oder wenig Wurzeln habe. Hat er viele Wurzeln, so beschneide man sie so, daß sie eine schöne Wurzelkrone bilden, und sind auf einer Seite mehr Wurzeln, als auf der andern, so schneide man einige heraus, um dadurch eine Gleichheit heraus zu bringen. Hat der Stamm aber wenig Wurzeln, so suche man sie sorgfältig zu schonen.

c) Man sehe nach der Pfahl- oder Herzwurzel, wenn man diese nicht schon beim Versetzen in die Edelschule abgestutzt hatte, und findet man, daß ein Baum mehrere derselben hat, so schneide man sie nicht ganz weg, sondern verstutze sie nur sehr stark; hat er aber nur eine, so schneide man diese bis auf eine Hand breit weg, damit sie neue und starke Wurzelbüschel ansetze.

3) Hat man die Wurzeln beschnitten, so gehts nun auch über die Krone her. Je weniger Wurzeln der Baum hat, desto mehr muß die Krone von ihren

Zwei-

Digitized by Google

Zweigen hergeben; denn er kann sie sonst nicht alle genug ernähren, und die Wurzeln selbst können, da sie ihre Nahrung zur Erhaltung des Stammes und der Krone hergeben müssen, sich nicht gehörig verstärken. Wohl thut man, wenn man dem Bäumchen nur wenig Aeste und zwar solche läßt, von deren Ausbildung sich eine schöne Krone erwarten läßt.

4) Ist man mit dem Beschneiden fertig, so verschmiere man alle Wunden, die nur einigermaßen beträchtlich sind, mit Baumwachs. Thut man dieses, so wird man manches Bäumchen für Krankheiten bewahren, und nicht sehen müssen, daß hier und da ein Aestchen abstirbt. —

§. 28.

Sind nun die Stämmchen gehörig zugerichtet, so schreite man mit ihnen zur Verpflanzung. Man setze jedes derselben

a) ganz gerade, und zwar so tief ein, als es vorher gestanden. Will man es aber nicht einschlämmen, so kann man dasselbe etwa einen Zoll tiefer setzen, indem die Erde sich doch nach und nach setzt. Sodann richte man

b) den Stamm, wenn er etwa schon stark ist, gerade wieder gegen die Himmelsgegend, gegen welche er vorher gestanden, d. h. die Seite, die vorher gegen Mitternacht gesehen, wieder gegen Mitternacht, und jene, die gegen Mittag gestanden, wieder gegen Mittag; denn die Saftgefäße sind auf der Mitternachts-

seite

Digitized by Google

seite so fest und verengt, daß sie der Kälte am stärksten widerstehen, auf der Mittagsseite hingegen so ausgedehnt, daß sie viel eher vom Froste gedrückt werden. Bei ganz jungen Stämmchen hat man hierauf eben nicht zu sehen; denn auf diese hat die Himmelsgegend in ihren wenigen Lebensjahren noch nicht so viele Einwürkung gehabt, daß die Verwechselung derselben einen sichtbaren Einfluß auf sie haben sollte. Die Himmelsgegend selbst aber, nach welcher die Bäume vorher gestanden, kann man sich leicht durch einen kleinen Schnitt an einem kleinen Zweige bemerken, so daß man sich dann beim Verpflanzen nicht so leicht irren wird. Nachher breitet man

c) die Wurzeln, die man aber ja nicht wieder von neuem verletzen darf, ganz in die Rundung aus, so, daß sich hoffen läßt, daß sie eine schöne Krone bilden werden. So wie nun dieses geschehen, so hält

d) einer den Baum recht gerade, und ein andrer steckt gleich einen Pfahl so in das Loch neben den Baum, daß keine Wurzeln beschädigt werden. Sodann reibt er

e) mit den Händen Erde, die neben dem Loche liegt, recht klar, und wirft sie in das Loch auf die Wurzeln; nun schüttet er

f) so viel Wasser in das Loch, als nöthig ist, die Erde ganz zu durchwässern; wirft sodann wieder klare Erde hinein, gießt wieder Wasser nach, und schlämmt so die Wurzeln

recht

Digitized by Google

recht tüchtig an, wirft das Loch ganz voll Erde, und tritt sie hernach hübsch an. Endlich bindet man dann

g) das Stämmchen gehörig an seinen Pfahl. Damit nun aber hier alle Reibungen, so viel möglich, vermieden werden, so legt man da, wo die Bindweide oder das Strohseilchen hinkömmt, ein Stückchen Hutfilz, oder ein Rasenklümpchen um das Stämmchen, vorzüglich aber zwischen den Pfahl und das Stämmchen, daß nach aller Wahrscheinlichkeit kein Druck und keine Reibung Platz greifen kann. Moos hierzu zu nehmen, ist nicht rathsam; denn nach neuern Beobachtungen kehren gern Insecten darunter ein, vermehren sich da, und bilden zu ihrer Hülle ordentliche kleine erhabene Striche an dem Stamme, und geben so leicht Gelegenheit zu Baumkrankheiten. —

Hat man etwa nach der gewöhnlichen Methode, nachdem nemlich der Baum bereits gesetzt worden, einen Pfahl darneben geschlagen, so muß man darnach sehen, ob eben dieser Pfahl an dem Kopfe, worauf man ihn geschlagen hat, nicht etwa einen Bart bekommen habe. Findet man einen solchen, so muß man ihn abschneiden, und den Pfahl nach dem Stämmchen zu ganz abrunden; denn thut man dieses nicht, so ist das Reiben bei der nothwendigen Bewegung des Baumes nicht zu verhindern, und dann hat man an der verwundeten Stelle in der Folge einen Brandfle-

Digitized by Google

cken zu erwarten. Ueberhaupt aber gefällt mir folgende Methode, die Bäume mit Pfählen zu versehen, die ich in den sehenswerthen schönen Anlagen um Leipzig angewendet fand, sehr wohl. Wenn der Baum schon gepflanzt ist, so schlägt man auf zwei Seiten desselben ungefähr drei viertel Schuh von demselben einen kurzen Pfahl, sodann nimmt man ein Strohseil, bindet dieses an den einen Pfahl, flichtet es zusammen, schlingt es um das gepflanzte Stämmchen, und befestiget es dann vermittelst einer Weide an den andern gegenüberstehenden Pfahl. Dieses hat einen doppelten Nutzen. Erstens hat das Bäumchen in der Luft seine ihm zum Gedeihen nöthige Bewegung, wird aber in der Erde auf keine ihm nachtheilige Art erschüttert, und zweitens kann platterdings keine Reibung statt finden; denn

a) sind die Pfähle zu weit entfernt, als daß das Bäumchen daran stoßen, und sich wund reiben könnte, und

b) giebt beim Wachsthume oder dickerwerden des Stämmchens das um dasselbe geschlungene Strohseil nach, es öffnet und erweitert sich nach dem Bedürfnisse des Bäumchens.

Nebst dieser sind noch folgende Befestigungsmethoden der Bäume in den neuern Zeiten bekannt geworden, nemlich:

1) Die

Digitized by Google

1) Die Methode des Herrn Candidat Haase.

Man nehme einen ledernen etwa eine Elle langen Riemen, der mit einer Schnalle an einem Ende, und am andern mit vielen aufeinander folgenden Zungenlöchern versehen ist. Mit diesem Riemen schnalle man zuerst den Baum unten an dem Pfahl fest, nachdem man da, wo der Baum dicht an den Pfahl zu liegen kömmt, ein Stückchen Hutfilz zwischen Baum und Pfahl gelegt hat; sodann lege man ein Stückchen von einem ledernen Riemen über den Stamm, und nagele solches entweder, wenn die Enden dieses Riemens auf der Stange übereinander gehen, mit einem Nagel fest, oder jedes Ende besonders an die Stange; mache alsdenn den Schnallriemen los, und wiederhole diese Operation so lange, als es die Höhe des Baumes und des Pfahls erheischt. —

2) Die Methode eines Ungenannten aus den gemeinnützigen Volksheften für das Jahr 1801.

Hier heißt es unter der Rubrik: Unsichtbare Befestigung neugepflanzter Bäume: Um dem Stehlen der Baumpfähle zu begegnen kam ein Landwirth auf folgenden Einfall: wenn er junge Bäume ins Freie oder an Straßen und Fußsteige setzte, so ließ er anfänglich nur sehr wenig Erde auf

Digitized by Google

die Wurzeln des Baumes werfen, und ganz dichte an solches einen etwa sechs Viertel langen, trocknen, eines guten Harkenstiels starken Pfahl so tief in das feste Erdreich treiben, daß er etwa nur fünf Zoll von der Wurzel anzurechnen, den Schaft des Baums aufwärts berührte. Denn ließ er mit einer Bindweide, gleich über der Wurzel Baum und Pfahl fest zusammen binden, darauf die Wurzeln mit Wasser recht einschlämmen, und endlich mit der ausgeworfenen Erde das Loch wieder völlig zufüllen und etwas antreten. Die kurzen Pfähle kamen dadurch mit unter die Erde, wurden von solcher völlig bedeckt, und also unsichtbar gemacht. Auf diese Weise erhalten die Bäume nun noch bessere Befestigung, als wenn sie mit langen Pfählen versehen werden, da hier die Wurzeln des Baumes in völliger und ihnen so nöthiger Ruhe bleiben, selbst wenn der Baum durch Wind, Menschen und Vieh stark bewegt wird. Auch hindert dieses Benehmen nicht den Wachsthum des Baumes. Denn er wächst wenig oder gar nicht in die Dicke, bis er neue Wurzeln geschlagen hat; alsdann erst kömmt der Umlauf des Baumsaftes recht in Gang, und der Baum setzt neues Holz an. Hierzu gehören aber an die drei Jahre, und dann sind die Bandweiden schon mürbe und verfault. In wie weit diese Befestigungsmethode zu empfehlen seye, mag ich nicht entscheiden. —

3) Die

Digitized by Google

3) Die Methode des Herrn Protonotarius Hennig zu Wittenberg.

Um die Baumpfähle ganz zu sparen, mithin zur Erhaltung des Holzes etwas beizutragen, mache man nur gleich unten um die ersten Aeste der Krone des zu besteigenden Baumes ein mit Schuhmacherdrat befestigtes Band von Leder etwas locker, und so, daß man mit einem Finger bequem durchkommen kann. Dann nehme man starken oder dreidrätigen Bindfaden, der eben vorher in Theer eingetunkt, oder, welches noch besser ist, mit sogenanntem Schusterpeche stark bestrichen werden muß. Von diesem Bindfaden mache man drei gleiche Enden, jedes von drittehalb- oder drei Ellen, oder wie es sonst die Höhe und Länge des Baumes erfordert. Diese Enden bindet man sodann in das erwähnte lederne Band an drei Seiten in gleicher Weite ein, und befestiget sie von der Krone abwärts in der Erde an kleine den Zeltpflöcken ähnliche Pfählchen, welche unten am Baumloche sowohl in der Rundung, als von dem Stamme des Baumes, in gleichweiter Entfernung abstehen und, schräge und unterwärts, aber nicht ganz in die Erde eingeschlagen seyn müssen. Damit man aber bei der Befestigung des gesetzten Baumes nicht aufgehalten, und des Ausmessens der Stelle, wo die Pflöcke hinkommen sollen, überhoben werde, so bediene man sich folgender Vorrichtung: Man lasse

Digitized by Google

sich nemlich eine runde Scheibe, und in die Mitte derselben ein ebenfalls rundes Loch machen, das so groß ist, daß der Stamm eines zu befestigenden Baumes durchgehet; diese Scheibe lasse man aber auch so einrichten, daß man sie in zwei Theile nehmen kann, so daß in jedem Theile die Hälfte des Mittellochs ist. Die Rundung oder Peripherie dieser Scheibe theile man in drei gleiche Theile, und schlage in jede Abtheilung ein Stück einer recht glatt gehobelten Latte, und gebe jeder gleiche Länge, die gerade mit ihrer äußersten Spitze dahin reicht, wo der Pflock hinkommen soll. Will man nun einen Baum befestigen, so nehme man die Scheibe auseinander, bringe den Stamm des Baums auf der Erde in das im Mittelpunkte befindliche Loch, und so werden obgedachte drei Lattenstückchen, die wie Stralen aus der Peripherie der Scheibe abstehen und auf der Erde liegen, gerade den Ort zeigen, wo die Pfählchen eingeschlagen werden müssen.

Diese Befestigungsmethode hat nun nach des Herrn Erfinders Bemerkung, folgende Vortheile: 1) haben die Bäumchen in der Luft ihre ihnen zum Gedeihen nöthige Bewegung und werden in der Erde auf keine ihnen nachtheilige Art erschüttert.

2) Leisten die Schnuren von Bindfaden eben die Dienste als die gewöhnlichen Baumstan-

Digitized by Google

fangen, und kostet die Befestigung eines Baums höchstens sechs bis sieben Pfennige mit Einschluß der Pfählchen, des Theeres oder Pechs, und halten über drei Jahre in Wind, Schnee und Regenwetter aus.

3) Braucht man nicht bei eintretenden heftigen Sturmwinde immer in der Baumanlage herumzugehen, und die vom Pfahle losgerissenen Bäume aufs neue anzubinden, welches bei großen Anlagen schon etwas zu bedeuten hat.

4) Bekommen die Bäume an ihren Schäften und in der Krone, wie bei den gewöhnlichen Anbinden an Pfähle, durch das Einschneiden der weidenen Bänder, und durch das Hin- und Herreiben am Pfahle, keine Quetschung und Verwundung.

5) Halten sich die Bäume weit reiner von Moose, als wenn sie an Pfähle befestiget wären, und

6) wird das viele junge Holz für Baumpfähle gespart.

Aber wie sieht's denn aus, wenn Kühe und Schaafe in den Plantagen herumzuspatzieren berechtiget sind? — Wie wird es da dann der Bindfadenschnürung gehen? —

§. 30.

Sollte es, wie ich bereits oben §. 26. sagte, an einem guten sachdienlichen Boden

Digitized by Google

zu Obstanlagen fehlen, so muß man durch Kunst das zu ersetzen suchen, was die Natur versagt hat, nemlich den Boden verbessern, also dermalen hiervon, so wie auch von dem Düngen der Obstbäume. —

Der zu Baumpflanzungen untaugliche Boden ist entweder zu felsenfest, oder zu zähe, oder zu locker.

Im ersten Falle läßt er weder das Wurzelwerk, noch den Regen, noch die Düngung eindringen. Man verbessere ihn daher, und zwar folgendermaaßen. Man hacke für einen hochstämmigen Apfel- Birn- oder Nußbaum, und sonstigen, der sich mit seinen Wurzeln sehr ausbreitet, diesen Boden wenigstens drei Fuß tief, und sowohl in der Länge als Breite wenigstens zwölf Schuh auf und recht klar. Man zerschlage den aufgehackten Boden so sehr, als möglich ist und schaffe die vorhandenen großen Steine weg. Die kleinen schaden den Bäumen nichts. In diesen klargehackten und zerschlagenen Boden mische man eine Menge lockern, mit einer zähen Erde vermengten Sand, und benehme ihm hierdurch seine allzugroße Festigkeit. Lockerer Teichschlamm thut hier ganz vortreffliche Dienste. Zu diesem Gemeng kann man auch mit Nutzen noch allerhand lockeres von grünem und dürren, auch faulen klarem oder kleinem Gehölze, Sägespäne, verfaultes unnützes Unkraut, Nadeln von Nadelholz, Moos, Laub, Rasen, Flachs-

Digitized by Google

Flachsanchen, überhaupt alles vorhandene Unnütze aus dem Gewächsreiche; zusammen geschaufelte oder gekehrte Gassenerde, Bodensatz und Gemilbe aus Scheunpansen, Gerberloh u. s. w. fügen. Alles dies liefert, wenn es gehörig verfault ist, nicht nur guten lockern Boden, sondern befördert auch schon als Dungmittel das Gedeihen der Plantage. Da dies Gemeng aber nicht gleich tauglich ist, um Bäume hinein zu pflanzen, so muß man es wenigstens einen Monat unbepflanzt liegen lassen, es bisweilen umarbeiten und begießen, damit sich dasselbe durchs Erhitzen und Gähren immer besser auflöse. Noch besser ist es, wenn man dasselbe einen Winter durch unbepflanzt liegen läßt; dieses bewirkt, daß dasselbe recht verwittert und noch milder und fruchtbarer wird. Ist nun der auf diese Art zubereitete Boden zur Zeit der Pflanzung ziemlich trocken, so macht man in der Mitte, wo der Baum hingepflanzt werden soll, eine Erhöhung, die einem kleinen Hügel ähnlich sieht. In den Mittelpunkt dieser Erhöhung verfertiget man das Loch zur Einpflanzung des Baums; breitet beim Verpflanzen selbst die Wurzeln, so viel möglich, nach allen Seiten zu, und setzt den Baum so wenig tief, daß, wenn keine Erhöhung wäre, derselbe auf dem Erdboden in der Ebene stünde. Auf diese Art kommen die Wurzeln von allen Seiten in und auf den guten Boden, und

Digitized by Google

finden einen gedeihlichen Standpunkt. Ist der Baum auf gedachte Anhöhe gesetzt, so macht man auf derselben, wenigstens zwei Fuß breit, rings um den Stamm eine Vertiefung, damit theils der Regen nicht abfließe, und man theils auch in der Folge die Düngung desto bequemer an denselben bringen könne. Soll nun auch bald Gras da wachsen, so bestreuet man den Platz mit Grassaamen. Auf diese Art macht man es mit allen zu pflanzenden Bäumen auf solchem unfruchtbaren Boden. Zu Bäumen, die sich in der Folge weniger ausbreiten, wählt man weniger Raum. Besser ist es aber, man giebt dem Baume zu viel, als zu wenig Erdfläche. —

Im zweiten Falle, wenn nemlich der Boden zu zähe, zu thonigt und laimigt ist, so dringt zwar das Wurzelwerk bei nasser Witterung in die Erde; allein ein solcher Boden hält die natürlichen und künstlichen Dungmittel zu sehr von den Wurzeln ab; denn sie können wegen der Zähig- und Klebrigkeit nicht gut eindringen; und überdies zerspringt der Boden bei großer Dürre, und zerreißt und verdirbt eben dadurch die in demselben befindlichen zarten Haarwurzeln; denn manche Wurzeln zerreißen durch das Zerspringen des festen Bodens, manche verdorren, wenn die Sonnenstrahlen in die Sprünge und Ritze fallen, wo solche Wurzeln entweder ganz entblößt oder nahe am aufgesprungenen und von der Sonne aus-

Digitized by Google

ausgetrockneten Boden liegen, ob sie gleich nicht zerrissen sind. Will man nun diesen zu Baumpflanzungen tauglich und geschickt machen, so behandle man ihn eben so, wie den vorigen; nur mische man so viel Sand darunter, daß er davon locker werde. Das übrige Gemenge ist nicht nöthig; will man es aber anwenden, so wird man auch gut dabei fahren. Uebrigens aber muß man vor der Mischung die aufgehackten Klumpen recht trocken werden lassen, damit man sie sowohl recht klar zerschlagen, als auch recht bequem mit dem Sande, oder andern lockermachenden Sachen vermischen könne. Das Anpflanzungsverfahren ist das nemliche, wie es bei der Bearbeitung des vorigen, nemlich des felsenfesten Bodens, vorgekommen. —

Im dritten Fall, wenn nemlich der Boden zu locker und sandigt ist, so läßt er nicht nur die Feuchtigkeit, und die Dungmittel zu schnell durch in die Tiefe, wo sie den Wurzeln des Baumes entgehen, sondern die Witterung dringt auch zu stark in diesen Boden, wodurch die Wurzeln theils im Winter vom Froste verderben, theils im Sommer vor Hitze verschmachten. Will man ihn verbessern, so menge man Thon, Laimen, oder allerhand zähes und schweres Erdreich, welches man bei starker Trockenheit vor dem Vermischen klar zerschlägt, darunter, und verfahre übrigens, wie vorher bereits gelehrt worden. Diese drei

Ur-

Digitized by Google

Urbarmachungsmethoden kosten zwar viele Mühe; allein sie bewirken auch gleichsam eine neue Schöpfung. Da, wo vorher Unfruchtbarkeit herrschte, wo weder Dornen noch Unkraut gedeihen wollten, stehen nun die fruchtbarsten Bäume, die erst der Nachkommenschaft reichliche Früchte liefern, und bei diesen ein dankbares Andenken an die fleißigen und so sehr für sie besorgten Anherrn bewirken werden; genug! wenn die Zeit die Buchstaben der steinernen Denkmale weggewischt hat, so lacht noch, — wie Freund Sickler so schön sagt, — die Krone des Baumes in der heitern Region des Himmels, und die grünen Blätter lispeln noch das stille Lob seines schon lange vermoderten Pflanzers!

§. 31.

Wichtig ist nun noch eine zweckmäßige Mast der Obstbäume. Die Folgen hiervon sind so einleuchtend, daß sie gar nicht vorgelegt und erwiesen zu werden brauchen. — Was das Düngen oder die Mast der Obstbäume betrifft, so kömmt es hier auf die Mittel an, die dazu angewendet werden müssen. Diese liefert nun entweder die Natur selbst, oder der Mensch. Erstere nennt man natürliche Düngmittel; letztere aber künstliche.

Zu den Vehikeln der natürlichen Dungmittel, gehören nun:

1) Die Luft. Diese ist, wie die Erfah-

Digitized by Google

fahrung hinlänglich beurkundet, mit vielen Pflanzennahrungstheilchen angeschwängert, oder enthält doch sehr vielen Stoff, welcher die Pflanzennahrung entwickelt, mag diese nun in öligtsalzigten Theilen, d. h. in einem seifenartigen Safte, wie einige der Alten sagten, — oder in Kohlenstoffsäure, nach der Meinung der Neuern, bestehen.

2) Der Thau. Dieser bestehet aus den Ausdünstungen der Erde, der Pflanzen und der Thiere in ihrem natürlichen gesunden Zustande, so wie aus den durch die Verwesung oder Fäulnisse aufgelösten und emporsteigenden Theilchen derselben, welche die Sonnenwärme verdünnt in die Höhe treibt, und die Atmosphäre verdickt wieder fallen läßt. Die Fruchtbarkeit eines oder des andern seiner Bestandtheile ist im Sommer sehr bemerkbar, wo man, bei langanhaltendem Mangel an Regen, und blos beim Thaue, die Vegetation oft Luxurieus nennen kann.

3) Das Regenwasser. Dieses enthält, wie jeder Landwirth, — ohne dieses Wasser vorher zerlegt und seine Bestandtheile aufgesucht zu haben, — aus Erfahrung weiß, viele Pflanzennahrungstheile.

4) Der Schnee. Was von dem vorigen gesagt worden, läßt sich auch von diesem sagen. —

Diese natürlichen Dungmittel erhalten die Pflanzen nun theils durch die Blätter, theils

Digitized by Google

theils durch die Wurzeln. Bonnet, dieser tiefdenkende Gelehrte, sagt daher: Jedes Blatt ist gleichsam eine Zunge, welches die in der Atmosphäre befindlichen Pflanzennahrungstheile, in so weit sie mit ihm in Berührung kommen, aufleckt, und durch die zarten Sauggefäßchen den Bildungsorganen zur weitern Bestimmung zuführt. Man siehet also auch hieraus, wie wichtig die Erhaltung der Blätter der Bäume und die Entfernung und Vertilgung der Raupen, welche diesen und den Baumblüthen nachstellen, sey. Daß aber die Bäume einen großen Theil Nahrung durch die Wurzeln einsaugen, bemerkt man bei der geringsten Aufmerksamkeit, die man der Cultur schenkt. Man findet nemlich, daß Bäume, welche eine starke Wurzelkrone haben, viel freudiger wachsen, als andere, die wir wurzelarm nennen, so wie dann Bäume, die in einem masligen Boden gepflanzt sind, auch viel üppiger wachsen, als andere, die man zu einem unfruchtbaren, ausgemergelten Boden verdammt hat. Gut und zweckmäßig ist es daher, daß man von den Wurzeln alles entferne, was dem Eindringen der natürlichen Pflanzennahrungstheilchen entgegen wirkt. Man thut daher wohl, wenn man zu diesem Behuf den Boden um den Stamm von Zeit zu Zeit auflockert und von Gras und Unkraut reine hält; auf die aufgelockerte Stelle aber Laub oder Moos legt, um hierdurch in den hei-

Digitized by Google

heißen Sommertagen die Feuchtigkeit zu erhalten, und den Boden nicht gar zu stark austrocknen zu lassen.

Was nun noch die künstlichen Dungmittel betrifft, so gehören hierher:

a) Die Excremente der Thiere, die allgemein unter dem Namen Mist bekannt sind. Um sich dieser zum Mästen der Bäume zu bedienen, so hackt man zur Herbstzeit die Erde rings um den Baum mit Vorsicht auf; legt darauf Mist um den Baum, doch nicht so, daß er unmittelbar an oder auf die Wurzeln zu liegen komme, und bedeckt dann denselben mit der aufgelockerten Erde. Im Frühjahr nimmt man dann das lange Strohige weg, vermischt den Mist mit der klargemachten Erde, und ebnet dann dieselbe um den Baum.

b) Die Mistjauche, die als Extrakt vom Miste die beste Wirkung thut. Wer genug Mistjauche hat, daß er an jedem erwachsenen Baum nach und nach jährlich funfzehn bis zwanzig Brunnenkannen voll gießen kann, der braucht zur besten Ernährung eines solchen Baums weiter gar keinen Mist, wenn der Boden an sich auch gleich mager ist. Wer demnach Obstbäume mit leichten Kosten mästen will, der muß die Mistjauche, wenn er dergleichen im Hofe haben kann, aufzufangen suchen; er muß sich im Hofe Gruben an gelegenen Orten machen lassen, wo die Jauche zusam-

Digitized by Google

sammen läuft, und nicht leicht vertrocknen kann. Die Jauche selbst, muß, ehe man sie braucht, durch Wasser erst verdünnt und ihrer Schärfe beraubt seyn. Will man aber die scharfe Jauche gleich von der Grube, worinn kein Regenwasser fließt, ausgeschöpft, zum Mästen der Obstbäume benutzen, so darf man die Bäume nur vom September oder October an, je nachdem es bald kühle wird, bis zu Ende des Aprils, in neblichen, trüben, regnigten Tagen, oder nach Sonnenuntergang, damit begießen; nachher, oder wenn es von dieser Zeit einmal sehr warm wäre, muß man die scharfe Jauche wenigstens mit der Hälfte Wasser vermischen, oder so lange warten, bis es stark geregnet hat. An jeden erwachsenen Baum gießt man, wenn die Reihe an ihn kömmt, eine Brunnenkanne voll Jauche, doch nicht leicht so, daß sie ganz nahe an den Stamm komme. Dieses Begießen muß auf allen Seiten des Baums geschehen, damit die Thau- oder Haarwurzeln ringsherum Nahrung bekommen. Hat man seinen Jauchenvorrath an die Bäume gegossen, so bemerkt man sich den Baum, wo man aufgehört hat. Ist nun aber wieder Jauche vorhanden, so fängt man da zu begießen an, wo man das vorigemal aufgehört hatte. Hat man die Bäume insgesammt begossen, so fängt man wieder von vorne an, und begießt rings herum, etwas weiter vom Baume, damit die entfern-

Digitized by Google

fernten Wurzeln auch Nahrung erhalten. So weit sich der Baum mit seinen Aesten ausbreitet, so weit breiten sich gewöhnlich auch seine Wurzeln in der Erde aus, und so weit kann man auch nach und nach den Baum rings herum begießen, wenn man ihm die volle Mast geben will. Jene Bäume, denen man des Jahrs hindurch nicht funfzehn bis zwanzig Kannen Jauche geben, sondern sie mit acht bis zehn Kannen abspeisen will, begieße man immer in geringer Entfernung rings um den Stamm; denn da giebt es viele Thau- oder Haarwurzeln. Ist dieses Begießen durchaus einmal geschehen, so fängt man wieder von vorne an. Bäume, denen man die volle Mast ertheilt, begießt man auch mehrmals um den Stamm herum, als in der Ferne. Je entfernter man vom Baume mit dem Begießen kömmt, desto mehr Brunnenkannen voll kann man auf einmal angießen, ohne zu befürchten, daß man dadurch den Haarwurzeln des Baumes schade; denn im großen Zirkel vertheilt sich die Jauche so, daß nicht viel davon auf ein Fleck kömmt. Sollten die Bäume auf einem von Natur nicht ganz magern, sondern auf einem guten Mittelboden stehen, so reichen schon acht bis zehn Kannen zur vollen Mästung eines derselben hin. Uebrigens kann man den Bäumen auch einen guten Düngenutzen mit einem um denselben gebundenen Strohbande, oder wollenen Lappen, auf folgende

Digitized by Google

Art verschaffen: Man bindet nemlich im Frühjahre vor dem Blühen der Bäume ein ziemlich dickes Strohband, oder ziemlich dicken wollenen Lumpen nahe am Erdboden um den Baum. Ist das Band gehörig gebunden, so setzt man ein altes Töpfergeschirr mit verdünnter Mistjauche an den Stamm und bedeckt es, damit die Sonne nicht hinein scheinen, die Jauche austrocknen, und zu warm machen kann. In dieses angefüllte Geschirr hängt man nun die zwei Enden des umgebundenen Bandes; diese saugen die Feuchtigkeit ein, und leiten sie nach und nach an die Rinde des Baums, wo er umbunden ist. Da nun die Rinde auch Saugmündungen hat, so saugt sie die ihr durchs Band zugeführte Feuchtigkeit ebenfalls ein, und theilt sie dem ganzen Baume mit. Nöthig ist es hierbei aber, daß man das Gefäß immer gehörig angefüllt erhalte, oder das Band lieber nach jedesmaliger vollbrachten Düngoperation wegnehme; denn trocknet die Jauche im Geschirre ganz aus, so saugt das angelegte Band die Feuchtigkeit aus der Baumrinde, so wie auch alles Gras, welches mit seinen einsaugenden Blättern die Rinde des Baumes berührt, bei großer Trockenheit ebenfalls als ähnlicher Schmarotzer erscheint. Man darf daher das Geschirr weder ganz austrocknen, noch Gras nahe am Baume aufkommen lassen. Dieses Umbinden des Baums mit gehörig unterhaltener Feuchtigkeit des Baumes setzt auch dem

Un-

Digitized by Google

Ungeziefer, welches von der Erde am Baume hinaufsteigt, und Blüthen und Blätter vernichtet, ein starkes Hinderniß entgegen. Zugleich geben diese Bänder Fallen ab, verschiedene Arten Ungeziefer, welches sich darunter verbirgt, damit zu fangen. —

c) Blut, Wasser von abgewaschenem Fleische, Waschwasser u. dgl. Sollte das Waschwasser zu viel scharfe Lauge enthalten, so muß man es vor dem Begießen an einen Baum mit gemeinem Wasser vermischen; denn allzustarke Lauge kann sogar den schönsten ausgewachsenen Baum verderben, indem sie nicht nur die Fibern der Rinde, sondern auch die Haarwurzeln in der Erde zernagt. Uebrigens aber darf man kein Wasser, wenn es auch keine Schärfe enthält, bei starker Sonnenhitze an die Bäume gießen, eben so wenig, als im Winter, wenn es Glatteis macht. Will man aber da gießen, so muß es etwas entfernt vom Stamme geschehen; denn das scharf angegossene Wasser dringt in die Rinde des Baums, so viel die Saugmündungen davon fassen können; wird in den Saftgefäßen bald zu Eis, dehnt sich aus, und zersprengt die Saugmündungen, die Saftgefäße, das Gewebe und folglich die Rinde des Baumes. Je jünger nun der Baum ist, desto zärter sind seine Saugmündungen und Safegefäße, und eben desto leichter sind sie auch dem Zersprengen unterworfen.

Digitized by Google

d) Wasser. Dieses zu rechter Zeit an die Bäume gegossen, ist sehr gedeihlich im Sommer, wenn sie vorher viel Dung erhalten haben, oder sonst in einem fetten Boden stehen. Gesottenes und dann eine Zeit lang unter freiem Himmel gestandenes Wasser ist besser, als rohes Brunnen- oder Flußwasser, und dieses wieder besser, als Brunnenwasser. Flußwasser entweder allein, oder in Vermischung mit Jauche, gießt man zur Zeit der Baumblüthe, so wie in trocknen Sommertagen, wenn die Blätter aller Gewächse hängen und trauern, mit Nutzen an die Bäume, vorzüglich aber an die Zwetschen- und Kirschbäume, theils wegen der Zartheit der Blüthen, theils der jungen Früchte, die nicht viel Trockenheit ausstehen können. Man hat übrigens auch beobachtet, daß Aepfel- und Birnbäume, denen man zur Zeit der Trockenheit während und nach dem Blühen jeden Abend, bis es wieder geregnet, eine oder zwei Kannen Wasser gegeben, in völliger Blüthe standen, und nach dem Verblühen eine Menge gesunder Früchte zeigten, während andere zu der nemlichen Zeit ungepflegte Bäume ihre Blüthen und kleinen Früchtchen verlohren. Die Sache geht auch ganz natürlich zu: die Bäume brauchen bei stark anhaltender Sonnenhitze, welche ihnen sehr viel Feuchtigkeit entziehet, viel Wasser zum Einsaugen, um das entzogene wieder zu ersetzen. Ziehet die Sonne bei anhaltender Trockene viel Saft aus den

Digitized by Google

den Bäumen, die Haarwurzeln erhalten aber keinen Ersatz für das Abgegangene; so müssen ganz natürlich die Blüthen verwelken, und die angesetzten Früchte verdorren. Kann man nicht alle Bäume bei großer Trockene stark begießen, so wähle man nur etliche und zwar die vorzüglichsten; denn ein geringes Gießen hilft wenig oder gar nichts. Je länger die dürre Witterung anhält, desto stärker muß man begießen, und da reichen oft nicht einmal zwei Kannen Wasser an einen Baum hin. Uebrigens ist das Begießen der Bäume, vorzüglich um Johanni herum, wenn der zweite Baumtrieb erfolgt, sehr nöthig; denn sonst erschöpfen die Bäume ihre Kräfte zu sehr, theils durch das vorhandene immer größer werdende Obst, welches viel Nahrung braucht, und theils durchs Hervortreiben neuer Zweige. Geschiehet dieses Begießen zu der Zeit nicht gehörig, so wird das Obst nicht nur keineswegs recht groß, saftig, schmackhaft und in Menge, sondern der Baum setzt dann auch keine, oder doch nur sehr wenige Knospen für die Früchte des künftigen Jahres an. Wenn man bei Bäumen, die in einem recht ausgemergelten Boden stehen, die bisher erwähnte Pflegart im ganzen Umfange, nemlich mit dem gehörigen Düngen und Begießen, anwenden will, so wird man zwar das erste Jahr nicht gleich für seine Mühe belohnt; denn bei guter Pflege setzt der Baum das erste Jahr gemeiniglich nur gehö-

Digitized by Google

rige Fruchttriebe an, und braucht auch wohl noch das andere Jahr zu dieser Erholung; allein im dritten Jahre zeigt er seine Früchte in Menge, liefert sie von Jahren zu Jahren immer schöner, bis sie zur größten Vollkommenheit gelangen, und dann jährlich so bleiben. — Sind aber Bäume, die man nunmehro aufs beste pflegt, sowohl in Rücksicht des Bodens, als ihrer Behandlung, sehr vernachlässigt gewesen, so muß man das erste Jahr der angefangenen Pflege, im Jan. Jul. oder August, entweder bei trübem Wetter, oder nach Sonnenuntergang, schröpfen; nemlich an dem Stamme und den Hauptästen des Baumes gegen Mitternacht zu, die äußere Rinde mit einem scharfen Messer ritzen, doch so, daß man den Bast nicht verletze. Diese Operation wendet man deswegen an, damit die innern Saftröhren, welche nun bei voller Nahrung des Baums viel stärker wachsen, als vorher, sich ausdehnen können; denn sonst sprengen sie bei ihrem Ausdehnen die äußere harte, nicht nachgebende Rinde sammt dem Baste, zerreißen auch vielleicht selbst, ergießen ihren Saft auf die Oberfläche des Baums, und verursachen, hierdurch den sogenannten Brand. Sind die Bäume, bei aller ihrer Dürftigkeit durch ein hohes Alter, und weil sie nie, oder sehr wenig Früchte getragen haben, stark geworden, und haben sowohl am Stamme, als an den Hauptästen, eine sehr

grobe

Digitized by Google

grobe Rinde, die man nicht mehr nützen kann, so schabt man nur die äußere grobe Rinde, welche hier und da aufgesprungen ist, ab. Dieses Abschaben hat unter andern auch den Nutzen, daß die innern Saftröhrchen sich ausbreiten können, ohne die innere Baumrinde zu zersprengen. Inzwischen muß man bei solchen Bäumen die Mast in den ersten Jahren nicht aufs höchste treiben, sondern sie lieber jährlich vermehren, damit die Rinde Zeit gewinne, genug nachgeben zu können.

§. 32.

Wichtig und zwar sehr wichtig ist nun noch, daß man die Stämme vom Moos und fremden Körpern reinige, und sie gehörig auszuputzen suche. Was das erstere betrifft, so verfahre man folgendermaßen: Man reinige den Stamm und die Hauptzweige mit einer nassen Bürste, daß weder Schmutz, noch Moos, noch todte Rinde daran bleiben. Dieses ist vorzüglich im April und November nöthig, und zwar muß es oft geschehen. Es befördert die Ausdünstung und macht die Rinde empfänglich für Feuchtigkeit und Wärme der Luft, so wie für die Einwürkung der Sonne und des Lichts, die zur Gesundheit der Thiere und der Pflanzen nothwendig sind. Ehe man aber die Stämme und Aeste bürstet, thut man wohl, wenn man sie erst mit einem hölzernen Messer abschabt. Hat man keine Bürste, so bediene man sich eines groben Lappens. Man

Digitized by Google

wird bald, wenn man so verfährt, mehreres Wachsthum an ihnen wahrnehmen, als an andern, die sich selbst überlassen sind. Was das Ausputzen der Bäume betrifft, so muß dieses so oft geschehen, als es nur immer nöthig ist. Nöthig ist es aber

1) bei Wasserreisern. Wasserreiser selbst aber sind jene jungen Triebe, die nicht an dem Orte, wo sie eigentlich hervorkommen sollten, sondern aus dem Stamme, oder den starken Aesten heraus wachsen, und so entweder der ganzen Baumkrone, wenn sie nemlich am Hauptstamme sitzen, oder den starken Aesten, wenn sie sich an diesen befinden, die Nahrung entziehen. Da diese nun ganz zwecklos da stehen, keinen Nutzen, wohl aber Schaden bringen, so muß man sie, so bald sie nur zum Vorscheine kommen, wegschneiden.

2) bei trocknen Aesten. Es ist einem um gesundes und tragbares Holz, nicht aber um trockne Aeste und Zweige zu thun. Diese letztern müssen also weg. Man schneidet sie demnach ganz nahe und glatt an dem noch gesunden Holze, woran sie sitzen, ab, damit die durch diesen Schnitt gemachte Wunde desto leichter wieder überwachsen könne, welches auch um so eher geschiehet, als der annoch vorhandene gesunde Zweig, nunmehro den Nahrungssaft, den er vorher mit seinem gesunden, nunmehro aber abgestorbenem Nachbar theilen mußte, allein genießt, desto stärker

Digitized by Google

ker wachsen, und mithin auch die abgeschnittene Platte desto leichter mit Rinde überziehen kann. — Ist freilich die gemachte Platte groß, so kann sie nicht überwachsen. Gut ist es daher, daß, sobald man merkt, daß der obere Theil eines Astes dürre zu werden anfängt, man denselben sogleich wegräume, und so das Uebel nicht überhand nehmen lasse. Ist aber etwa kein Zweig vorhanden, an dem der Abschnitt in gesunden Theilen geschehen könnte, so muß man den Ast nahe am Stamme wegsägen, und den Schnitt mit dem Messer glatt machen. Niemalen aber darf man einen verwundeten Theil der Witterung bloß stellen, sondern man muß denselben mit Baumwachs oder Baumkütt verstreichen; denn thut man dies nicht, so entsteht eine Fäulung und hiedurch das Hohlwerden des Stammes. —

3) bei übers Kreutz gewachsenen und sich leicht berührenden Zweigen. Werden dise größer und stärker, so drücken und reiben sie sich bei windigem Wetter, und verwunden sich so stark, daß endlich der Brand dadurch entsteht. Nothwendig ist es daher, daß man einen davon bei Zeiten an einem schicklichen Orte abnehme. Ist aber etwa das Uebel schon eingerissen, und der Brand bereits vorhanden, so muß man die kranke Stelle, nachdem man einen Ast abgenommen hat, bis auf das gesunde Holz ausschneiden, und die Wunde wohl mit Baumkütte bestreichen.

4)

Digitized by Google

4) bei zu vielen in der Baumkrone versteckten kleinen Zweigen. Diese kleinen Zweige, welche wegen Mangel an nöthiger Luft und Sonne, nie recht vollkommenes und schönes Obst hervorbringen können, sind mehrentheils eine Geburt zur Ungebühr stehen gebliebener Wasserreiser. Man schneidet sie im Frühjahre sammt und sonders heraus, um hierdurch selbst der Hauptkrone mehr Luft zu schaffen, und sie von Schmarotzern zu befreien.

5) bei gar zu stark zur Erde hängenden Aesten. Jungen hochstämmigen Bäumen muß man nie erlauben, daß sie ihre Krone zu tief ansetzen, und ihre Zweige nach der Erde leiten, nein, man muß ihnen gleich eine solche Richtung geben, daß sie mit ihrer Krone hinauf müssen. Findet man aber etwa schon erwachsene Bäume, die ganz verwildert sind, und ihre Zweige tief zur Erde neigen, da muß man, so viel möglich, mit Säge und Messer zu Hilfe kommen; wie dieses aber geschehen müsse, muß die Natur der Sache und die Beschaffenheit der Umstände selbst lehren; allgemeine und ganz verständliche Regeln lassen sich hier nicht wohl geben. —

Um eine Vergrößerung der Früchte zu bewirken, machte ein Freund der Obstkultur, der sich im deutschen Obstgärtner Pomophilus nennt, folgenden Versuch: Er machte im Frühjahre an den blüthereichen Aesten eines

Apfel-

Digitized by Google

Apfelbaums, ungefähr einen halben Schuh von dem Stamme in die Schale bis aufs Holz hinein zwei parallellaufende Einschnitte, etwa eines starken Messerrückens breit von einander entfernt, und schälte die losgeschnittene Schale behutsam heraus, so daß sich ein weißer Ring um das Aestchen zeigte. Hierauf wickelte er Erde und Moos darum, und befestigte es mit Baste. Der Erfolg hiervon war:

a) die verwundeten Aeste wuchsen und trieben eben so freudig, wie die übrigen, und setzten ihre Früchte an;

b) diese Früchte waren wenigstens um den vierten Theil größer, als die übrigen an den unverletzten Aesten, und wurden

c) wenigstens acht Tage eher gelb, als die übrigen.

Zwei-

Digitized by Google

Zweiter Abschnitt.

Die mannichfaltigen Obstarten, das Einerndten, Aufbewahren und Welken derselben.

Erstes Kapitel.

Die mannichfaltigen Obstarten.

§. 1.

Wenn man sich mit der Cultur der Obstbäume beschäftiget, so erwartet man doch endlich auch wohl nach langem Harren die Früchte seines Fleißes. Diese sind nun das mannichfaltige Obst, welches die gepflanzten und gepflegten Bäume liefern. Wir handeln demnach hier von ~~den verschiedenen~~ Obstarten, und theilen sie

A. in Kernobst.	B. in Steinobst.
hierher gehören:	hierher gehören:
1) die Aepfel,	1) die Pfirschen,
2) die Birnen,	2) die Aprikosen,
3) die Quitten,	3) die Pflaumen,
4) die Mispeln,	4) die Kirschen.
5) die Elsebeeren,	
6) die Speierlinge.	

C.

Digitized by Google

C. in Schalenobst u. D. in Beerenobst hierher gehören:

1) die Welschennüsse,
2) die Haselnüsse,
3) die Kastanien,
4) die Mandeln.

hierher gehören:

1) die Maulbeere,
2) die Johannisbeere,
3) die Stachelbeere,
4) die Himbeeren.

Also: A. Das Kernobst.

Dieses theilen wir nun, und zwar in so weit es die Aepfel und Birnen betrifft:

in

Sommerobst, Herbstobst und Winterobst.

Sommerobst nennen wir dasjenige, welches in den Sommermonaten reift, gewöhnlich am Baume zeitig wird und sich nicht lange hält.

Herbstobst hingegen dasjenige, welches in den Herbstmonaten seine Vollkommenheit erreicht, und solche bis Ausgang des Decembers behält, und

Winterobst endlich dasjenige, welches in den Wintermonaten seine Vollkommenheit erhält, und zum Theil wohl bis zur künftigen Obsterndte dauert.

Was aber die Güte des Obstes betrifft, so kann man getrost drei Grade, oder so viele Rangordnungen annehmen.

Der erste Rang begreift alle diejenigen Sorten, die sich zum rohen Genuß, oder für die Tafel vorzüglich auszeichnen.

Der

Digitized by Google

Der zweite Rang enthält solche Sorten, die für die Küche vorzüglich sind, und beim Mangel an vorigen als Tafelobst genutzt werden können, so wie denn auch diejenigen hierher gezählt zu werden verdienen, die sich auch durch ihre lange Dauer auszeichnen, obschon sie in Rücksicht ihrer innern Güte zum dritten Range geeigenschaftet sind.

Der dritte Rang begreift alle diejenigen in sich, welche blos für die Küche, zum Welken, zu Verfertigung des Cyders und Essigs tauglich sind. Wir wollen den für jede Frucht bestimmten Rang jedesmal zuletzt, mit 1. 2. oder 3. bezeichnen. Unserm Systeme zu Folge nun:

I.

Die Aepfel.

Der Apfelbaum hat wohl den Holz- und Paradies- oder Johannisapfelbaum zu seinen Stammeltern, und stamm:, — freilich von der Natur selbst schon mehr veredelt, — vermuthlich aus den zuerst bewohnt gewesenen Morgenländern, die wir als die Wiege der Menschheit ansehen, — her, wo er den ersten Menschen die erste Nahrung lieferte, woher er nach Griechenland, dann nach Italien, von da nach Gallien (unserm jetzigen Frankreich) übergegangen, und sich sodann in dem übrigen Europa verbreitet zu haben scheint. Die Römer sollen ihn, — nach Plinius Zeugniß,

Digitized by Google

niß, theils aus Syrien, theils aus Numidien, Aegypten und Griechenland erhalten, und Sextus Papinianus die ersten nach Rom gebracht haben. Das sey nun aber, wie ihm wolle; zu Tacitus Zeiten sahe es in Deutschland um den Obstbau im Allgemeinen, und so mithin auch um die Cultur des Apfelbaums noch sehr traurig aus, jetzt aber haben wir durch Fleiß, Cultur und die verschiedenen Veredlungsmethoden, — die aber keine neue Obstarten hervorbringen, — sehr mannigfaltige Aepfelarten. Der Apfelbaum kann unter allen Obstbäumen einen vorzüglich guten, frischen und fetten Boden leiden, doch kömmt es auch in jedem gemeinen Gartengrunde fort; nur haßt er einen feuchten Boden, und das Zutiefsetzen, liebt aber vorzüglich eine offene Lage, Luft und Sonne, und steht gern gegen Morgen und Mittag. —

Sommeräpfel.

Hierher gehören:

1) Der rothe Sommererdbeerapfel, rothe Sommercalwill. Calville rouge d'Eté (Kahlwihl ruhsch deteh)

Die Calwillen haben ihren Namen entweder von ihrer Gestalt, die einige Aehnlichkeit mit einer gewissen Art von Bauernweibermützen in Frankreich haben soll, oder von einem französischen Dorfe, das diesen Namen etwa führen mag.

Der

Digitized by Google

Der unter obstehender Rubrik bekannte und sehr beliebte Apfel, der von manchen auch rother Rosmarinapfel und Veitchenapfel genennt wird, ist ein mittelmäßig großer, in Rücksicht seiner frühen Reife aber, ein angenehmer und schätzbarer Apfel. Seine wahre Form ist etwas hochaussehend und stumpfkegelförmig; welches daher kömmt, daß sich die Wölbung nach der Krone stark und stumpf zuspitzt, nach dem Stiele hingegen sich breit zuwölbt. Uebrigens mißt er in seiner Höhe zwei und einen halben Zoll, und eben so viel in seiner Breite; begünstiget ihn aber sein Stand und die Witterung, so kann er auch wohl drei Zoll Höhe und Breite erlangen. Die Krone ist geschlossen, bleibt ziemlich grün, und sitzt in einer nicht tiefen und etwas engen Einsenkung, welche mit vielen feinen Falten und Rippen versehen ist, und wovon gewöhnlich fünf über die Oberfläche der Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, zuweilen aber auch schon am Bauche endigen. Der Stiel, welcher stark, grün, und ein bis anderthalb Zoll lang ist, sitzt in einer schönen tiefen, trichterförmigen, größtentheils mit einem feinen dünnen Rost bekleideten Höhle. Die Schaale ist stark und fest, wird im Liegen etwas geschmeidig, oder fettig, und ist am Baume mit einem schönen, leichten blauen Duft belaufen. Die Grundfarbe des Apfels ist ein weißliches Grün, das

bei

Digitized by Google

bei voller Reife gelblich wird, bei ganz besonnten Früchten aber wenig oder gar nicht zu sehen ist; denn da überzieht das schönste Carmoisinroth die ganze Frucht, und wird auf der eigentlichen Sonnenseite, wie lackirt glänzend, wenn man die Schale abreibt. Auf beiden, sowohl auf der Sonnen- als Schattenseite bemerkt man einzelne kleine weiße Punkte, bisweilen auch weiße Flecke durchschimmern, wobei sich oft an der Stielwölbung rostfarbige Flecken bilden. Das Kernhaus ist ziemlich groß, und hat die Bildung des Apfels nach seinem äußerlichen Umrisse. Das Fleisch der Frucht, welche angenehm violenartig riecht, ist zart, milde, weißlich und von einem schönen Roth durchzogen, welches besonders unter der Schale sehr stark ist. Der Geschmack ist süßsäuerlich und sticht dabei ins Erd- und Himbeerartige. Die Reifzeit fällt in die Mitte und letzte Hälfte des Augusts; die Frucht ist eßbar vom Baume und hält sich kaum vierzehn Tage bis drei Wochen, wo sie Saft und Geschmack verliert. —

2) Der weiße Sommererdbeerapfel, weiße Sommercalvill. Calville blanche d'Eté (Kahlwil blangsch deteh). —

Auch dieser, als Bruder von vorigem ist mittelmäßig groß, dabey aber plattgedrückt. Die Krone steht in einer starken Vertiefung, welche rund herum mit starken Buckeln, die

Digitized by Google

merklich über die Seiten herabsteigen, und den Apfel etwas eckigt machen, überwachsen ist. Der Stiel ist dürre, holzig, etwa einen halben Zoll lang und sitzt in einer etwas engen Vertiefung. Die Höhe der Frucht beträgt drittehalb Zoll, die Breite aber drei Zoll und zwei Linien. Die Schale ist dünne, von Farbe weißgelb, und hier und da mit lederfarbenen Strichen oder Flecken versehen, die ihr dann ein schmutziges Ansehen geben. Das Kernhaus steht vom Stiele sehr hoch gegen die Krone ab, und ist fast mit der Oeffnung der Krone eins; Kerne giebts wenige, und diese wenigen sind meistens verschimmelt, dick und stumpf. Das Fleisch ist zart und mürbe und fällt etwas ins Gelbliche; der, aber nicht überflüßig, vorhandene Saft ist von einem weinsäuerlichen Geschmacke. Er reift in der Mitte des Septembers und hält sich bis zum November. 2.

3) Der gestreifte Sommererdbeerapfel, Calville rayée d'Eté (Kalwihl räjeh deteh). —

Auch dieser als Blutsverwandter der vorigen zwei, ist ziemlich groß, hat seine größte Breite in der Mitte der untersten Hälfte seiner Höhe, wo er denn gemachsam abnimmt und sich oben kurz zurundet. Seine Breite beträgt drittehalb, seine Höhe aber zwei Zoll und drei Linien. Die Krone, als der Standpunkt der ehemaligen Blüte, befindet sich ohne

Digitized by Google

ne sonderliche Vertiefung auf der Höhe des Apfels, und hat einige Fältchen um sich. Der Stiel ist kurz, dicke, fleischigt und steckt in einer mäßigen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist gelb, diese aber auf der Sonnenseite in starken Strichen roth gestreift, und da diese Striche zusammen fließen, oft überall geröthet; auf der Schattenseite sind die Striche seltener und die Grundfarbe sieht abwechselnd hie und da hervor, so wie denn der Apfel auch da, wo er am meisten von der Sonne abgekehrt ist, grüngelbe Stellen hat. Zuweilen erscheinen auch zwischen dem Rothen hie und da weißgelbe Punkte, und geben dem Apfel ein schäckigtes Ansehen. Die Schale ist dünne; das Kernhaus unten breit, und spitzt sich nach der Krone gemachsam zu; die Kernkammern sind länglich, aber nicht sehr geräumig und von einander genau abgesondert. Die Kerne sind vollkommen, mittelmäßig stark, gerade aus zugespitzt und von Caffeebrauner Farbe; das Fleisch des Apfels ist röthlichweiß, zart, und vorzüglich unter der Schale um die Krone herum ziemlich carmoisinroth, hat zwar keinen überflüssigen Saft, schmeckt aber süßsäuerlich und sehr gut. Der Apfel reift zu Ende Augusts und hält sich ungefähr drei bis vier Wochen, dann aber wird er mehlig und unschmackhaft. 1. —

4) Der rothe Sommerstrichapfel. Pale pomme rouge (Päß pomm rusch).

Digitized by Google

Dieser, der auch der rothe kurzdauernde, und an manchen Orten auch der Veilchenapfel genennt wird, ist ein mittelmäßig großer Apfel, und hat, wenn er gut ausgewachsen ist, eine sehr feine Apfelbildung. Seine größte Breite hat er unter der Hälfte seiner Höhe, von da aber nimmt er nach der Krone zu ab, und endiget sich mit einer kleinen Fläche, auf welcher die Krone in einer geringen Vertiefung, die mit kleinen Falten umgeben ist, sitzt. Die Höhe des Apfels mißt zwei Zoll und zwei Linien, die Breite aber zwei Zoll und vier Linien. Der Stiel ist dünne, holzig, einen guten Zoll lang und steckt in seiner geräumigen, aber flachen Vertiefung. Die Grundfarbe zur Zeit der Zeitigung ist grüngelb, doch sieht diese nur strich- oder fleckweise unter dem Rothen hervor, mit welchem seine Oberfläche am meisten gefärbt ist, nur verändert sich diese, nachdem er mehr oder weniger der Sonne ausgesetzt ist, in dunkel- oder hellroth. Im dunkelrothen hat er einige kleine weiße Pünktchen, die aber oft nur schwach hervorschimmern. Wenn er ganz lagerreif ist, so erhält er einige fahlgrüne Flecken einer Linse groß und kleiner, welche sich auch nach dem Schälen im Fleische zeigen. Die Schale ist dünn, das Kernhaus unten breit, läuft aber nach der Krone sehr spitzig zu. Die Kernkammern sind sehr geräumig und offen, die Kerne

lang,

Digitized by Google

lang, rund und gerade aus zugespitzt. Das Fleisch ist schneeweiß, nur spielt bisweilen etwas gelbröthliches hervor, — milde und von einem angenehm süßsäuerlichen Geschmack. Er reift bei Zeiten im August, kann gleich vom Baume weggegessen werden; hält sich aber nicht lange. r.

5) Der Veilchenapfel. Pomme violette d'Eté (Pomm violet deteh). —

Dieser ist der nächste Anverwandte von dem vorigen. Seinen Namen hat er von den Veilchen; denn er riecht und schmeckt wie diese, und ist das unter den Frühäpfeln, was das Veilchen unter den Frühblumen ist. Seine Form ist bald platt, bald von einem etwas länglichen Ansehen, und nach der Krone etwas stumpf zugespitzt, so wie denn manche Früchte wieder etwas Kugelförmiges haben, wobei jedoch die Wölbung nach der Krone zu stets etwas kleiner, als die nach dem Stiele zu ist. Der Apfel mißt in seiner Breite drittehalb und in seiner Höhe zwei und ein Viertelzoll. Die Krone steht in einer etwas seichten Einsenkung, und ist mit vielen, größtentheils scharfen Rippen besetzt, zwischen denen sich oft mehrere Wärzchen befinden. Die Rippen laufen sehr sichtbar, wenigstens bis über die Mitte der Frucht, und werden nach dem Stiele hin undeutlicher, bilden aber doch gern in der Stielhöhle einen starken schnabelförmigen Fortsatz, wodurch denn der Stiel

Digitized by Google

auf die Seite gedrückt wird. Die Schale des Apfels ist fein, und am Baume mit einem schönen blauen Duft belaufen. Die Grundfarbe des Apfels ist bei der Zeitigung ein mattes grünliches hellgelb, dieses aber auf der Sonnenseite mit einem ziemlich dunkeln, etwas trüben Carmoisinroth, verwaschen, welches nach der verschiedenen Modification von Licht und Schatten oft deutliche Spuren von Streifen enthält. Die Punkte, welche man auf der Oberfläche des Apfels bemerkt, sind ziemlich häufig; im Rothen bräunlich oder gelblich, und bilden oft nach dem Stiele hin mehrere gelbliche Monde; in der Grundfarbe aber sind sie sehr fein, und oft mit starken grünen Kreischen umgeben, welche zuweilen ziemliche Flecken vorstellen. Das Fleisch des Apfels ist weiß, locker, feinkörnicht, nicht besonders saftvoll, jedoch von einem angenehmen, erquickenden, süßweinsäuerlichem Geschmacke, der etwas Violenartiges hat. Das Kernhaus ist sehr groß und geschlossen, die Kammern ziemlich geräumig und enthalten meistens schöne vollkommene Kerne. Die Reife des Apfels fällt in den August, und zwar, wenn die Witterung günstig ist, schon in den Anfang desselben; übrigens aber haben die Früchte dieser Gattung, — nach des Herrn Pfarrer Sicklers Bemerkung, — die Art, daß sie nur nach und nach reifen, und man findet deren, die im October erst reif werden, welches,

da

Digitized by Google

da er ein Tafelapfel ist, für diejenigen, welche Tafeln zu besetzen haben, und mit Aepfeln und Birnen abwechseln müssen, etwas sehr angenehmes ist. 1.

6) Der rothe Sommerrosenapfel. La Pomme rose rouge d'Ete (La Pomm rose rusch deteh).

Dieser Apfel gehört seiner Gestalt nach unter die stumpfen Walzen. Seinen Namen hat er nach dem deutschen Obstgärtner wohl theils, weil die um seine Krone sich erhebenden Ecken die ersten von der Rosenknospe abspringenden Blätter vorstellen können, theils aber wohl wegen seiner Lage, die er am Baume hat; denn gewöhnlich leidet er keinen Nebenbuhler an seinem Aestchen, sieht schön roth aus, und um seinen Stiel stehen verschiedene grüne Blätter, die ihn beschatten, und so eine der Rose gleiche Stellung bewirken, wenn sich diese noch am Stocke befindet. Der Apfel selbst ist von mittelmäßiger Größe, mißt drittehalb Zoll in der Höhe, und drei Zoll in der Breite. Die Krone zieht sich sehr ins Tiefe, das Loch derselben ist geräumig, und reicht bis ins Kernhaus; um die Kronvertiefung liegen starke Falten, wovon einige noch merklich über die Seiten herab gegen den Stiel zulaufen, und ihm eine etwas eckige Gestalt geben. Der stiel ist kurz und steht ziemlich flach. Der Apfel ist von Farbe größtentheils hellroth, einige weißliche Strahlen ausge-

Digitized by Google

nommen, welche beim langen Liegen schön gelb werden. Zuweilen findet man auch einige weißliche Pünktchen in dem Hellrothen, die aber auf dem Lager nach und nach dunkelbraun werden. Das Kernhaus ist unten breit, und nach dem Stiele zu abgerundet, gegen die Krone aber spitzig, so, daß es wie ein aufgerichtetes Herz da stehet. Er wird Anfangs September, oft auch schon zu Ende Augusts reif, und dauert, — wenn er gut aufbewahrt wird, — bis zu Ende des Märzes, so daß man ihn daher auch unter die Herbst- und Winteräpfel zählen könnte. Ich habe ihn aber seiner Reifzeit und seines Namens wegen hierher gesetzt. 1. —

7) Der weiße Sommerrambour. Rambour blanc (Rambuhr blank).

Dieser Apfel, der auch der Lotharinger Rambour, früher Rambour, Lotharinger Apfel, rothgestreifter Pfundapfel, rothgestreifter Tellerapfel, und in unserer Gegend von dem gemeinen Manne großer Kornapfel genennt wird, ist ein schöner großer Wirthschaftsapfel, der, wenn er recht vollkommen ausgewachsen oft das Gewicht von dreißig Loth erhält. Er ist platt, auf der einen Hälfte aber größtentheils immer niedriger, als auf der andern. Er mißt in seiner Breite vier, und in seiner Höhe drei Zoll. Die Krone steckt in einer tiefen, mit feinen Rippen umgebe-

Digitized by Google

gebenen Einsenkung, die gewöhnlich in verstärkter Erhöhung bis zum Stiele hinlaufen. Der Stiel selbst ist kurz, und stehet in einer sternförmigen rostigen, tiefen, jedoch geräumigen Höhle. Durch diese Kürze des Stiels sitzt die Frucht fest, und trotzt mit ihrer Größe den Stürmen des Windes. Die Grundfarbe des Apfels ist strohgelb, auf der Sonnenseite aber und am Stiel rund herum, ist er mit der schönsten Carmoisinfarbe abgesetzt, und bis zur Krone hinauf gestreift. Zwischen diesen Streifen ist die Schale noch blaßröthlich gestammt, und von der Farbe der Streifen punktirt. Das Kernhaus ist unten breit, dehnt sich stark nach beiden Seiten, und läuft unter der Krone sehr spitzig zu. Die Kammern sind schmal, hoch, geräumig, verschlossen, und die Kerne länglich, gerade aus spitzig, aber sparsam in einem Apfel. Das Fleisch ist blendend weiß, locker, grobkörnigt, auf dem Bruche wie feiner Schnee glänzend, saftig und von einem angenehmen weinsäuerlichen Geschmacke. Seine Reifzeit fällt zu Anfange des Septembers, und passirt mit dem November. Die Schale mit dem Fleisch bekömmt alsdann eine Menge brauner Stippen und verliert den Geschmack. 2. —

8) Der rothe Sommerrambour.

Rambour rouge d'Eté (Rambuhr rusch deteh).

Dieser, ist ein vortrefflicher, und wegen seiner Schönheit und Größe sehr in die Augen

Digitized by Google

fallender Apfel. Er hat in Hinsicht auf Form mit dem vorigen sehr viele Aehnlichkeit, nur neigt er sich mehr, als dieser, zu einer etwas länglichgeschobenen Figur, und übertrifft ihn bei weitem an Güte. Seine Breite beträgt vier und seine Höhe drei Zoll. Die Krone, welche gewöhnlich lange grün bleibt, ist fein weißwollicht, und stehet in einer nicht tiefen, sondern ziemlich flachen Einsenkung, die oft mit vielen feinen Rippen besetzt ist, die aber über die Frucht breitkantig und zwar ziemlich sichtbar bis zur Stielwölbung hinablaufen. Der oft sehr kurze Stiel sitzt in einer weiten geräumigen Höhle, die gleichsam mit Rost ausgefüttert ist, unter welchem eine grüne Farbe hindurch schimmert. Die Schale dieses Apfels ist am Baume mit blauem Dufte belaufen; seine Grundfarbe ist ein etwas unansehnliches grünes Gelb, das nur bei beschatteten Früchten sichtbar ist; denn die Sonnenseite ist von der Krone bis zum Stiel mit dem schönsten dunkeln Carmoisin verwaschen, welches sich bei besonnten Früchten auch über die Schattenseite gleichsam wellenförmig, zum Theil auch streifenartig, verbreitet, so, daß die Grundfarbe nur hier und da wie marmorirte Flecken durchschimmert. Bei beschatteten Früchten hingegen ist die Sonnenseite blos mit einem marmorirten Roth angelaufen, das sich um die Stielwölbung verbreitet. In der hohen Carmoisinfarbe bemerkt man schön ver-

theil-

Digitized by Google

theilte starke Punkte, die auf der Schattenseite feiner und oft undeutlich werden. Das Kernhaus ist geschlossen, doch oft auch offen, jede Kammer geräumig und groß, enthalten aber wenig und meistens taube Kerne. Das Fleisch dieses Apfels ist weiß, und spielt etwas ins Grünliche, locker, markicht, saftig und von einem angenehm süßweinsäuerlichen und etwas violenartigen Geschmack. Der Apfel selbst, der etwas violenartig riecht, reift im September, ist vom Baum eßbar, und hält sich sechs bis acht Wochen. 1. —

§. 2.

9) Der Sommerkönig. Le Roi d'Eté (Lö Roa deteh).

Dieser große und schöne Apfel neigt sich, was seine Bildung betrifft, zur Kugelform; jedoch hat er oft eine sehr unregelmäßige Gestalt; denn nicht nur hat er größtentheils ungleiche Hälften, sondern ist auch durch einzeln vorstehende Rippen in seiner Ründung sehr verschoben. Seine Krone, die geschlossen ist, grün bleibt und weißwollicht aussieht, steht bald in einer sehr tiefen, bald in einer sehr flachen und sehr geräumigen feinwolligen Einsenkung, die mit vielen starken Rippen, so wie auch oft mit starken Warzen besetzt ist. Da mehrere von den gedachten Rippen sichtbar, und zwar breit über die Frucht hingehen, und sich bei starken Früchten unregelmäßig erheben, so entstellen sie die schöne Form der Frucht.

Digitized by Google

Frucht. Der Apfel mißt in seiner Breite drei und ein Viertel, in der Höhe aber drei Zoll. — Der Stiel, der gewöhnlich einen halben Zoll lang und stark fleischig ist, steht in einer tiefen und glatten Höhle. Die Farbe des Apfels, die am Baume mit einem feinen Duft belaufen ist, ist ein schönes gelbliches Grün, wird bei der völligen Zeitigung strohgelb, zeigt aber jedoch noch viele, fast marmorirte, grünliche Stellen oder Flecken, besonders um den Kelch herum. Stark besonnte Früchte haben dabei einen sehr leichten Anflug von einer dem Kugellack ähnlichen Röthe; jedoch besteht dieser Anflug mehrentheils nur in schönen rothen Flecken, in deren Mitte sich ein weißgrauer Punkt befindet, und die vorzüglich gegen die Stielwölbung zu, stark sichtbar sind. Das Kernhaus ist sehr groß, unregelmäßig, offen, die Kammern oben oft nur halb angedeutet; jede Kammer sehr weit, enthalten aber keine, oder doch nur sehr wenige vollkommene Kerne. Der Apfel riecht bei seiner Zeitigung stark und säuerlich Himbeerenartig. Das Fleisch ist fein, weißgelblich, hier und da mit starken grünen Adern besetzt, sehr saftvoll, und von einem angenehmen, erquickenden, feinsüßen, weinsäuerlichen, etwas violenartigem Geschmack. Seine Reifzeit erfolgt zu Ende Augusts; er hält sich aber nicht über vierzehn Tage in seiner Güte, sondern wird gern stippicht im Fleische. 1.

10) Der

Digitized by Google

10) Der Tulpenapfel. Pomme tulipée (Pomm tülipeh).

Dieser Apfel, den Herr Hofrath Diel eine sehr schöne und oft ansehnliche große vortreffliche frühe Sommerfrucht für die Tafel nennt, nähert sich, was seine Gestalt betrifft, ziemlich der Kugelform, jedoch ist die Wölbung um die Krone immer etwas kleiner, als diejenige um den Stiel, und zwar bisweilen so merklich, daß dergleichen Früchte zugespitzt aussehen. Er mißt in seiner vollen Breite drei bis viertehalb, und in seiner Höhe drei bis drei und ein Viertelzoll. Die Krone sitzt in einer bald etwas engen, bald ziemlich geräumigen etwas tiefen Einsenkung, die mit vier bis fünf Rippen besetzt ist, welche bald flach, bald ziemlich erhaben über die Frucht nach der Stielwölbung zu hinlaufen. Der starke, grüne ein und ein Viertelzoll lange Stiel sitzt in einer trichterförmigen tiefen, zuweilen mit etwas feinem Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen, mit etwas Duft belegtenen Schale ist ein schönes hellglänzendes mit etwas Hellgrünlichem vermischtes Strohgelb; die Sonnenseite aber mit sehr starken, breiten, gleichsam zusammengeflossenen, theils abgesetzten, theils unregelmäßig zusammenhängenden vielen Streifen, von der Kronwölbung bis in die Stielhöhle, besetzt. Zwischen diesen Streifen schimmert die Grundfarbe in der nemlichen Art von Streifen, und

zwar

Digitized by Google

zwar mit einem leichten Roth verwaschen, oder punktirt, durch. Diese Farbenschattirung mag wohl dieser Frucht den Namen Tulpenapfel gegeben haben. Die Schalenpunkte, die man bei diesem Apfel bemerkt, bestehen auf der Sonnenseite in vielen starken grünlichgrauen Flecken, welche sich ganz um die Stielwölbung herumziehen, und erst nach der Kronwölbung hin in feinen Punkten bestehen. Auf der Schattenseite sind sie grünlich, und man findet auch häufig auf der Schale mehrere dünne flache Rostflecken. Das Kernhaus ist bei kleinen Aepfeln dieser Art nur wenig offen, bei größern aber unregelmäßig, läuft in die Breite, und sitzt näher nach dem Stiele, als nach der Krone. — Die Kammern sind zwar geräumig, enthalten aber wenige, und oft gar keine vollkommenen Kerne. — Das Fleisch ist sehr weiß, feinkörnigt, markigt, saftvoll und von einem angenehmen rosenartigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget in der Mitte oder am Ende des Augusts, hält sich aber nicht wohl über vierzehn Tage, sondern wird gern stippicht im Fleische. 1.

11) Der Seidenapfel. Cousmotte rouge d'Eté. (Kusinott rusch deteh).

Dieser kleine, sehr schöne und delikate Apfel, hat, wenn er etwas platt ist, viel Aehnlichkeit mit einem kleinen Borsdorfer. Seine gewöhnliche Form ist aber von der Mitte der Frucht gegen die Krone zu, zugespitzt,

Digitized by Google

gespitzt auslaufend, wodurch er denn ein länglicheres Ansehen gewinnt. Mehrentheils hat er auch zwei ungleiche Hälften, so daß die eine Seite oft merklich größer ist, als die andere. Größtentheils beträgt seine Breite zwei Zoll, und eben soviel seine Höhe. Erscheint er aber platt, so ist seine Höhe wohl ein Viertelzoll niedriger, als seine Breite. Die Krone, die etwas grünlich ist, steht ohne Einsenkung oben auf der Kronwölbung, ist mit feinen Rippen umgeben, und diese laufen ganz feinkantig, ja oft kaum merkbar über die Frucht hin. Der Stiel, welcher grün ist, ist bald dünne und einen Zoll lang, bald nur ein kurzer Fleischbutz, und sitzt überhaupt in einer geräumigen, aber nicht tiefen Stielhöhle. Die Grundfarbe des Apfels ist bei der Zeitigung beinah weiß, die Sonnenseite aber mit dem schönsten, glänzenden, etwas hellen Carmoisin fast zur Hälfte der Ründung so gestreift, daß es fast wie verwaschen aussieht, und wozwischendurch die durchschimmernde Grundfarbe oft bandartig erscheint. Erst um den Stiel wird das Roth recht streifenartig. Bei weniger besonnten Früchten erscheint hingegen das Roth auf der Sonnenseite schon als wahrhafte Streifen. Die Schalenpunkte sind nicht sehr häufig, unregelmäßig, bald fein, bald stark, grünlich oder bräunlich, ja zuweilen sind es im Rothen eckichte, eingesenkte Fleckchen. Das Kernhaus ist groß und geräumig,

die

Digitized by Google

die Kammern geschlossen, und ziemlich reich an Kernen. Das Fleisch des Apfels ist sehr weiß, leicht, voll Saft, und von einem sehr angenehmen, weinsäuerlichen Geschmacke. Die große Ader um das Kernhaus ist hell rosenroth, und auf der Sonnenseite sieht man auch unter der Schale mehrere feine rothe Aederchen. Der Apfel zeitiget in guten Jahren in der Mitte des Augusts, hält sich drei Wochen, wird aber nachher welk und fade. — 1.

§. 3.

12) Der weiße Sommergewürzapfel.

Dieser Apfel, den man unter die mittelmäßig großen, guten Sommer- und zwar Wirthschaftsäpfel zählen kann, ist seiner Form nach länglich, und läuft von der Mitte aus gegen die Krone zugespitzt, abnehmend aber gegen den Stiel hin, zu. Größtentheils ist die eine Hälfte desselben höher, als die andere. Seine Breite beträgt gewöhnlich einen und ein Viertel, seine höchste Seite aber drittehalb Zoll. Die ziemlich lange grünbleibende Krone steht meist auf der schiefen Oberfläche und ist mit kleinen Beulen umgeben, die eine kleine Vertiefung bilden, deren eine Seite oft mit einem starken Höcker besetzt ist. Von der Kronenhöhle laufen vier bis fünf Rippen, die etwas flach sind. Der dünne, mehr als einen Zoll lange Stiel steht in einer

engen

Digitized by Google

engen tiefen Höhle. Die Farbe des Apfels ist anfänglich hellgrün, wird aber in der Folge hellgelb. War derselbe stark besonnt, so bemerkt man an der Sonnenseite einen leicht verwaschenen Anflug von einer etwas orleanfarbigen Röthe, welche zuweilen die halbe Seite des Apfels einnimmt. Das Kernhaus ist oft sehr groß, stößt unten bis auf den Stiel, nach oben aber nicht bis an die Kronröhre, die sich auch nicht immer tief herabsenkt; die Kammern sind weit und enthalten wenige, aber vollkommene Kerne. Das Fleisch ist weiß, fein, markig, saftig und von einem feinsäuerlichen Geschmacke, der oft ins Anisartige sticht. Die Reifzeit fällt ins Ende des Augusts oder in den Anfang des Septembers; der Apfel hält sich dann aber nicht über drei bis vier Wochen, sondern verliert in seinem Geschmacke, wird saftlos und mehlig. — 2, 13) Der süße Sommerkronapfel.

Dieser ist, — nach des Herrn Hofrath Diels Bemerkung, — ein angenehmer, mittelmäßig großer, sehr süßer, etwas fenchelartiger Apfel, der gedämpft ein feines Gericht giebt, roh aber von der Tafel verdrängt wird. Seine Hauptform ist eine wahre Walze, da die Wölbungen um Stiel und Krone sich sehr gleich sind, und die Frucht oft gar keinen Bauch hat. Dieses hat aber hier starke Ausnahmen; denn manchmal ist die Wölbung um den Stiel merklich breiter; zuweilen aber ver-

Digitized by Google

fängt sich die Frucht nach dem Stiele zu so stark, daß beinah eine birnförmige Gestalt herauskömmt. Seine Höhe beträgt drei und ein Viertel, und seine Breite zwei und ein Viertelzoll. Die weite, offene, große, grüne Krone sitzt gleichsam in einem Kessel, der auf dem obern flachen Abschnitt der Frucht eingesenkt ist. In dieser Vertiefung stehen um die Krone herum acht bis zehn starke Rippen, die sich aber alle vom obern Rande der Wölbung endigen, und äußerst selten etwas rippenartiges über die Frucht hin verbreiten. Der Stiel steht selten in einer kleinen engen Vertiefung, sondern ist bald mit Fleisch umgeben, bald sitzt er auf der schnabelförmigen, mehr oder weniger krummen Fleischspitze. Die Grundfarbe des Apfels ist anfänglich gelblichgrün, wird aber im Liegen schön citronengelb; die Sonnenseite hingegen ist stark mit dunkeln Carmoisinstreifen besetzt, und zwischen diesen noch stark getuscht, oder punktirt. Die Streifen verbreiten sich selbst auf die Schattenseite in blässerem Roth. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind enge, und enthalten wenig vollkommene Kerne. Das Fleisch ist gelblich von Farbe, locker, weich, nicht faserig, und von einem zuckerhaft süßem Geschmacke, der auf Fenchel oder Anis sticht. Die Reifzeit fällt in den Anfang des Septembers; der Apfel hält sich aber kaum vier bis sechs Wochen. a. —

§. 5.

Digitized by Google

§. 5.

14) Der marmorirte Sommerpepping.

Dieser ist, — wie Herr Hofrath Diel bemerkt, — ein zwar kleiner, aber wahrhaft vortrefflicher Tafelapfel. Er hat die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers, läuft aber von der Mitte aus gegen die Krone zu mehr abnehmend. Die Krone ist weit offen, und steht in einer ziemlich tiefen Einsenkung, die mit vielen perlförmigen feinen Rippen umgeben ist, wovon aber nur wenige kantenartig über die Frucht hinlaufen. Der ziemlich starke Stiel, der ungefähr einen halben bis drei Viertelzoll lang ist, steht in einer etwas tiefen und engen, breit mit einem feinen Rost umgebnen Höhle. Der Apfel hat eine glänzende Schmutzfarbe von trübem Grün, gelb und etwas roth vermischt; das Roth wird aber auf der Sonnenseite sichtbarer, wobei man überdies noch mehrere etwas unansehnliche, blutartige Streifen, vorzüglich nach dem Stiele zu, bemerkt, die aber gleichsam unter der feinen Schale versteckt zu seyn scheinen. Das Kernhaus ist sehr geräumig, jedoch geschlossen, und die Kammern enthalten viele, oft zehn Kerne. Das Fleisch ist weiß dabei jedoch etwas ins Grünliche spielend, saftreich, locker, markigt und von einem zuckerartigen, mit einer feinen Weinsäure modificirtem, Geschmacke, der dem des Borsdorfer sehr ähnlich ist.

Digitized by Google

Die Frucht zeitiget in der Mitte des Septembers und hält sich sechs bis acht Wochen. — 1. —

15) Der Sommerborsdorfer.

Dieser hat seiner äußern Gestalt nach viel Aehnliches mit unserm edeln Borsdorfer; nur ist er etwas weißlicher und länglicher. Er mißt in seiner Breite drittehalb, und in der Höhe zwei Zoll. — In Rücksicht des Geschmacks aber weicht er ganz von jenem ab. Seine Krone sitzt in einer engen und flachen Vertiefung, die gewöhnlich mit verschiedenen kleinen Fältchen umgeben ist; der Stiel steckt ebenfalls in einer flachen Höhle, aus welcher er ungefähr einen halben Zoll heraustritt. Bisweilen bemerkt man in dieser Gegend ein kleines Wärzchen. Die Schale ist dünne und etwas fettig anzufühlen; die Grundfarbe gelbgrün, auf der Sonnenseite aber mehr oder weniger geröthet, zuweilen auch nur hier und da etwas rothgesprengt, je nachdem er mehr oder weniger besonnt war. Das Kernhaus ist groß, und sehr nach den Seiten hingedehnt, die Kernkammern enge und verschlossen, die Kerne rundlich, klein, und mit einer kurzen Spitze versehen. Das Fleisch ist fest und zart, unter der Schale etwas gelblich, gegen das Kernhaus aber weißlicher; der Saft ist nicht überflüssig, der Geschmack säuerlichsüß. Die Reifzeit fällt in die Mitte des Septembers, und der Apfel hält sich bis Weihnachten. 2. —

16) Die

Digitized by Google

16) Die gelbe Sommerreinette. La reinette jaune d'Eté (La Renette schohn deteh).

Dieses ist ein schönes mittelmäßig großer und recht guter Tafelapfel; er läuft, was seine Form betrifft, von der Mitte gegen die Krone etwas spitzig, doch dabei oben breit abgestumpft zu, die Wölbung nach dem Stiele zu ist sehr breit; er mißt in seiner vollen Breite zwei und drei Viertelzoll, in seiner Höhe aber zwei und ein Viertelzoll. Die Krone, welche geschlossen ist, ist klein, stehet in einer seichten, und geräumigen Vertiefung, welche mit feinen Falten umgeben ist, wovon sich manche über die Seiten ziemlich breit ausdehnen und die Rundung oft sehr ungleich machen, ohne daß man mehrere Rippen wahrnimmt. Der Stiel ist sehr kurz, und stehet in einer engen, meistens nicht tiefen Höhle, die rostfarbig ist. Die Schale ist fein und glänzend, ihre Grundfarbe gelblichgrün, gehet aber zur Zeit der Reife in ein schönes, helles Citrongelb über, und sieht auf der Sonnenseite dunkler oder goldgelb aus. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind regelmäßig, und enthalten viele schöne und vollkommene Kerne. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, saftig und von einem sehr angenehmen, reinen weinsäuerlichen Geschmacke. Die Reifzeit tritt in der Mitte des Septembers ein; die Frucht hält sich aber bis in

Digitized by Google

den November, und könnte daher, wenn man ihr ihren damaligen Namen nicht beigelegt hätte, unter die Herbstäpfel gezählt werden. 1. —

17) Der Jakobsapfel. Pomme de St. Jaques (Pomm dû St. Schack).

Dieser Apfel, der seinen Namen von seiner Reifzeit hat, und auch der kleine Kornapfel genennt wird, erreicht in seiner Vollkommenheit kaum die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers, und hat auch mit diesem in seiner Form einige Aehnlichkeit, nur ist er noch etwas kugelförmiger von Ansehen, und oft etwas länglich aussehend, welches aber daher kömmt, daß er nicht bauchicht und unten und oben fast platt ist, und die Krone sowohl als der Stiel wenige Vertiefung hat. Er ist übrigens so hoch, als breit, und mißt, wenn er vollkommen ausgewachsen, zwei Zoll im Durchschnitt. Da aber der Baum gewöhnlich sehr voll hängt, so sind die mehresten Früchte nur einen und ein Viertelzoll stark. Die Krone ist grünlich, und steht, — wie kaum gesagt worden, — in einer flachen Vertiefung, welche mit feinen Falten umgeben ist, von welchen sich mehrere in Gestalt feiner Rippen über die Frucht verbreiten. Der Stiel ist dünne, meistens einen halben bis drei Viertelzoll lang, und steht ebenfalls in einer flachen bald glatten, bald etwas rostfarbigen Vertiefung. Die Schale ist dünne; ihre Far-

be

Digitized by Google

be weißgelb, röthet sich aber auf der Sonnenseite, welches jedoch bei beschatteten Früchten nicht geschieht. Das Kernhaus zieht sich, obschon der Apfel länglich scheint, in die Breite, und ist geschlossen; die Kammern sind regelmäßig, und enthalten viele vollkommene Kerne. Das Fleisch ist schön weiß, locker, ziemlich, doch nicht überflüssig saftig, und von einem süßsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitiget am Spalier zu Ende des Jul. Hochstämmig und ganz im Freien im halben August; wird leicht mehlig. 2. —

18) Der Feigenapfel. Pomme figue (Pomm Fiek). —

Dieser gehört in Rücksicht seiner Größe zu den kleinen, und in Rücksicht seiner Form zu den plattrunden Aepfeln. Er ist aber sehr wandelbar, hat in seinem Umkreise keine rechte Rundung, und weicht selbst an einem Baume von der Gestalt, die er angenommen, viermal ab; mißt in seiner Breite einen Zoll und zehn Linien und in seiner Höhe einen Zoll und sechs Linien. Seine Krone sitzt in der Mitte einiger kleinen Erhöhungen; der Stiel ist kurz und dünne, hat ebenfals einige kleine Erhöhungen um sich, und steckt in einer engen Vertiefung, über welche er kaum einige Linien herausgeht. Die Erhöhungen von oben und unten laufen zum Theil über die Oberfläche des Apfels zusammen, und machen ihn etwas eckigt. Die Grundfarbe des Apfels ist

Digitized by Google

hellgelb, an der Sonnenseite aber goldgelb, überhaupt aber bemerkt man viele kleine Punkte wie ein Friesel unter der Schale hervorschimmern, so wie man denn auch hier und da größere Rostflecken, und kleine und graue Punkte bemerkt. Die Schale ist zart und dünne, das Fleisch weiß und zart und hat einen angenehmen süßschmeckenden Saft. Das Kernhaus ist länglich, und fließt mit der Vertiefung der Krone in eins zusammen. Die Kernkammern sind unordentlich verwachsen, zum Theil groß und offen, und zum Theil klein und verschlossen, und enthalten punktähnliche unvollkommene Kerne. — Der Apfel zeitiget zu Anfang des Augusts, dauert aber nur eine kurze Zeit. 2.

§. 6.

Herbstäpfel.

Hierher gehören:

1) Der Edelkönig. Roi très noble (Roa träh nobel).

Dieser ist ein prachtvoller, großer, köstlicher Apfel, der unter die Calvillen gehört, und sowohl an Größe, als Gestalt dem gleichfolgenden rothen Herbsterdbeerapfel gleich kömmt, nur daß er etwas platter, schöner und regelmäßiger in seiner Form ist. Er mißt in seiner Höhe drei, und in seiner Breite drei und einen halben Zoll. Seine geschlossene, meistens grünbleibende Krone steht in einer seichten Vertiefung, die mit vielen feinen

Rip-

Digitized by Google

Rippen und Perlen umgeben ist, welche sich als starke Rippen auf der obern Wölbung des Apfels erheben, bis zur Stielwölbung hinlaufen, und die Frucht kantig bilden. Der Stiel, welcher einen, bis anderthalb Zoll lang ist, ist sehr fleischig, stehet in einer tiefen, geräumigen Höhle, welche mit Rost, der sich oft strahlenförmig über die untere Stielwölbung verbreitet, ausgefüttert ist. Die Grundfarbe des Apfels besteht in einem gelblichen Grün, das stets ins Röthliche schillert. Die Farbe der besonnten Früchte ist überall ein schönes Carmoisinroth, welches auf der eigentlichen Sonnenseite eine solche dunkle Röthe gewinnt, daß es fast ins Schwärzliche schillert, und abgerieben achatähnlich glänzt. Am Baume ist der Apfel mit Duft angelaufen, der fast wie Honigthau fühlbar ist. Das Kernhaus ist sehr groß, und stößt an die Kronenhöhle; die Kammern sind sehr weit, und enthalten acht bis zehn vollkommene Kerne. Das Fleisch ist weiß, um die Krone rosenroth; weich und voll eines erquickenden erdbeerartigen Saftes, der durch eine zuckerartige Weinsäure noch mehr erhoben wird. Der Apfel zeitiget in der Mitte des Septembers und hält sich bis gegen Weihnachten. 1. —

2) Der rothe Herbsterdbeerapfel oder rothe Herbstcalville. Calville rouge d'Automne (Kalwil rusch dotomn). —

Digitized by Google

Dieser, der auch der braunrothe Himbeerapfel genannt wird, ist ein großer prachtvoller vortrefflicher Apfel. Gewöhnlich hat er ein etwas längliches, und nach der Krone hin zugespitztes Ansehen, welches daher kömmt, daß seine größte Breite in die unterste Hälfte seiner Höhe nach dem Stiele zu fällt, von wo er dann gegen die Krone zu etwas länger und mehr abnimmt und sich dann schnell zuwölbt. Er mißt, wenn er vollkommen ausgewachsen, in seiner Breite drei Zoll zwei Linien, bis viertehalb Zoll, in der Höhe, zwei und einen halben, bis drei und ein Viertelzoll. Seine Krone, welche geschlossen und stark ist, und meist lange grün bleibt, steht fast immer in einer flachen feinweißwollichten Vertiefung, die mit vielen feinen Rippen versehen, und von diesen gleichsam eingeschnürt ist, und von welchen einige in sechs bis acht Erhöhungen über die Oberfläche herabwärts laufen, sich oft erst bei der Stielwölbung verlieren, und dem Apfel die Zirkelrunde benehmen. Der Stiel, der mehrentheils der Frucht gleich sitzt, oft aber länger, oft kürzer ist, sitzt in einer tiefen, geräumigen und etwas rostfarbigen Höhle. — Die Grundfarbe der Frucht, deren Schale im Liegen sehr fettig wird, ist blos bei beschatteten Früchten unter einem blassern Rosenroth sichtbar; denn besonnte Früchte prangen überall mit dem schönsten dunklen Carmoisin, das auf der eigentlichen

Digitized by Google

lichen Sonnenseite fast ins Schwarze fällt. Dabei ist dieselbe auf der Schattenseite stark mit weiß- oder gelbröthlichen schönen Punkten besetzt, die aber in ganz dunklen Roth kaum bemerkbar sind. Der Apfel riecht wenig, doch fein erdbeerartig. Die Schale ist dünne; das Kernhaus unten breit und läuft gegen die Krone gemach spitzig zu; die Kammern sind geräumig, tief und verschlossen, und enthalten sehr viele vollkommene und gute Kerne, oft zehn bis funfzehn, die etwas klein, länglich und gerade aus gespitzt sind. Das Fleisch ist zart und locker; unter der Schale und beinah bis zum Kernhaus blutroth, und zwar stärker, als bei allen Aepfeln seiner Art. Der Saft ist zwar nicht überflüssig, aber von starkem Erdbeergeschmack und Geruch. Die Reifzeit fällt zu Ende Septembers oder Anfang Octobers; der Apfel hält sich dann bis Weinachten, wird aber nachher fade. 1. —

3) Der gestreifte Herbsterdbeerapfel, gestreifte Herbstcalvill. Calville rayée d'Automne (Kalwihl räjeh dotomn).

Dieser ist sowohl seiner Form, als seinem innern Gehalte nach ein ganz vortrefflicher Apfel. Er scheint zwar mehr länglich, als rund zu seyn; in der That ist er es aber nicht; denn er mißt drei Zoll in seiner Breite und drittehalb Zoll in seiner Höhe. Er nimmt kurz vor dem Ende seiner Höhe etwas ab, und

wölbt

Digitized by Google

wölbt sich geschwind zu. Seine Krone, deren Röhre unterwärts etwas weiter und rostfarbig wird, und sich erst gerade über dem Kernhause zuschließt, steht beinah flach, oder nur in einer seichten Vertiefung, welche mit feinen Rippen und Falten umgeben ist, die flach über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist dünn, holzig, oft einen Zoll lang, und steckt in einer geräumigen, selten etwas tiefen Höhle, um welche sich noch verschiedene starke Ecken zeigen. Die Grundfarbe ist zur Zeit der Reife hochgelb, vorzüglich aber um die Krone; die ganze Frucht aber ist mit dunkelrothen sehr unregelmäßigen, gleichsam geflammten, breiten, bald kurzen, bald langen Streifen bedeckt, welche bald zusammenfließen, und auf der Sonnenseite eine ganz blutrothe Farbe bilden, die abgerieben ganz glänzend wird, und nur mit Mühe in der Sonne streifenartig erscheint. Die Schale ist sehr dünne. Das Kernhaus unten kurz abgespitzt, wird in der Mitte etwas breit, und spitzt sich gegen die Krone gemach zu. Die Kammern sind geräumig, hoch und breit, die Kerne lang, fast dreierlei und haben eine zart aufgesetzte Spitze. Das Fleisch weißgelb, zart und milde, und hat viel durchschimmerndes Röthliche, so wie dann bisweilen auch wohl röthliche Adern zwischen durchlaufen. Der Saft, der ziemlich vorhanden ist, ist süß, angenehm und erhaben, und schmeckt vorzüglich

nach

Digitized by Google

Erdbeeren. Der Apfel reift im November, behält seine gröſste Vollkommenheit bis Weihnachten, dann aber wird er fade und mehlich. 1.

4) Die gestreifte gelbe Herbstcalville, Calville jaune rayée d'Automne (Kalwil schohn rayeh dotomn).

Dieses ist ein schöner groſser Apfel, der seiner Form nach viel Aehnlichkeit mit der gestreiften Herbstcalville hat. Er hat, da er von der Stielwölbung an nach der Krone zu allmählig abnimmt, ein hohes Ansehen, ist aber auf der einen Seite oft viel niedriger, als auf der andern. Er mißt drei Zoll vier Linien in seiner Breite, und ebensoviel in seiner Höhe. Seine langblätterige grünliche Krone steht in einer flachen Vertiefung, oder fast oben auf der Spitze, aus der sich gröſstentheils fünf Rippen erheben, welche starkkantig über den Apfel bis zum Stiele hinlaufen, und zwischen welchen sich wieder kleinere flachere Rippen erheben, und die Rundung des Apfels wieder herzustellen suchen. Der Stiel, welcher bald stark und einen halben Zoll lang, bald dünne und einen und ein Viertel Zoll lang ist, stehet in einer ziemlichen, oft sehr flachen geräumigen, nicht selten aber auch in einer tiefen Einsenkung. Die Farbe der im Liegen bald fettig werdenden Schale ist ein schönes Blaſsgelb, welches im Liegen noch etwas gelber wird; auf der Sonnenseite ist der Apfel aber von der Krone bis zum Stiele sehr

stark

Digitized by Google

stark mit abgesetzten, schönen karmoisinrothen Streifen besetzt, und zwischen diesen auch noch sonst punktirt. Früchte, die weniger besonnt waren, sind fast ganz rein gestreift. Auf der Schattenseite aber siehet man Anflüge von blassen Streifen, die um die Stielwölbung oft sehr sichtbar sind. Das Kernhaus ist sehr groß, und stößt vom Stiele fast bis an die Kronenröhre, und enthält meistens ziemlich viele, sechs bis zehn vollkommene, schwarze Kerne, welche bei der Reife der Frucht, wenn man diese schüttelt, rasseln. — Das Fleisch ist weiß, locker und brüchig, voll Saft, hier und da, und vorzüglich um die Kronvertiefung, rosenroth, und von einem angenehmen, fein säuerlichsüßen ananasartigen Geschmacke, der mir dem weißen Wintercalville Aehnlichkeit hat. Der Apfel riecht ungemein stark und angenehm, zeitiget zu Ende Septembers oder Anfangs Octobers, und hält sich nicht wohl bis Weihnachten. 2.

5. Der rothe Herbstanniscalville, Calville d'Anis rouge d'Automne (Kalwil danis rusch dotomne).

Dieser ansehnlich große und vortreffliche Tafelapfel hat eine ziemlich wandelbare Form; denn bald ist er platt, bald sieht er etwas kugelförmig aus. Letzteres ist aber seine Hauptform. Im ersten Falle mißt er viertehalb Zoll in der Breite, und drittehalb Zoll in der Höhe; im letzten Falle aber beträgt seine Brei-

te

Digitized by Google

te drei, und seine Höhe zwei und dreiviertel Zoll. Die großblätterigte, oft grün bleibende Krone steht in einer seichten und engen Vertiefung, welche mit vielen feinen gleichsam zugeschnürten Rippen umgeben ist, die ganz flachkantig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel, welcher dünne und grün, und einen Zoll lang ist, steht bald in einer flachen, bald in einer tiefen geräumigen Höhle, welche bald glatt, bald rostfarbig ist. Die Grundfarbe ist ein trübes, röthlich getuschtes Gelb, welches in ein schwärzliches Roth schillert, in welchem man deutlich abgesetzte, oft ziemlich lange und breite Streifen von einem schönern karmoisinartigen Roth bemerkt. Ist aber der Apfel stark besonnt, so hat er ein schönes, dunkeles, und abgerieben, schön glänzendes Carmoisinroth, in welchem man doch aber immer noch dunklere Streifen bemerkt, so wie denn die Schattenseite ganz düster gefärbt ist. Das Kernhaus ist groß und sehr geräumig, in der Mitte meistens geschlossen, und die Kammern enthalten nicht viele, aber schöne vollkommene Kerne. Das Fleisch ist weiß ins Grünliche spielend, fein, locker, nicht sehr saftig, und von einem süßsäuerlichen violenartigen Geschmacke. Der, wie Violen oder Himbeeren riechende Apfel zeitigt in der Mitte oder am Ende des Septembers, hält sich aber nicht gern über den November, sondern wird mehlig. 1.

§. 7.

Digitized by Google

§. 7.

6) Der rothe Herbststrichapfel, Passe pomme rouge d'Automne (Paß pomm rusch dotomn).

Dieser ist zwar nur ein mittelmäßig großer, doch sehr vortrefflicher Apfel. Ich würde ihn, hieße er nicht Herbststrichapfel, unter die Sommeräpfel und zwar zu seinem ihm ziemlich ähnlichen Bruder gesetzt haben; denn hierzu eigenschaftet ihn seine weiter unten vorkommende Reifzeit. Er nähert sich, was seine Gestalt betrifft, beinah der Kugelform, und der Größe eines recht starken Borsdorfers. Seine Breite beträgt drittehalb, und seine Höhe zwei und dreiviertel Zoll. Seine Krone, welche geschlossen ist und ziemlich grün bleibt, steht in einer ziemlich seichten Vertiefung, welche mit vielen feinen Rippen und Fleischperlen umgeben ist, von welchen mehrere ganz fein über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist fleischig, steht der Frucht meistens gleich und sitzt in einer geräumigen, etwas tiefen Höhle. Die Grundfarbe, welche mit einem feinen blauen Dufte belaufen ist, ist schönes blasses Strohgelb, welches auf der Sonnenseite schön karmoisinroth, kurz abgesetzt gestreift, punktirt und zwischen den Streifen hellröther verwaschen ist. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern groß und geräumig, und enthalten viele, meistens zehn vollkommene, schöne Kerne. — Das Fleisch ist sehr weiß, weich,

der

Digitized by Google

der Saft reichlich, der Geschmack äußerst angenehm, und erhaben weinartig süß. Die Reifzeit fällt in den Anfang des Septembers; liegt die Frucht nur einige Tage, so bekömmt sie einen feinen erdbeerartigen Geruch, und die Schale wird etwas feinfettig. 1. —

7) Der Herbstveilchenapfel, Pomme violette d'Automne (Pomm violett dotomn):

Dieses ist ein Apfel von mittlerer Größe, und seine größte Breite fällt in die Mitte seiner Höhe. Er mißt in der Breite etwas über drei Zoll, in der Höhe aber etwa drittehalb Zoll. Die Krone senkt sich so ziemlich tief in die kleine Ebene, welche der Apfel bei seiner obern Wölbung bildet; um sie herum bemerkt man einige kleine Falten, welche dem Apfel ein freundliches Ansehen geben. Der Stiel steht in einer geräumigen Vertiefung, ist kurz und holzig, und geht nur wenig über die Vertiefung heraus. Die Grundfarbe des Apfels ist weißgelb; an der Sonnenseite aber stark geröthet, und wo die Farbe aus einer in die andere übergeht, spielt sie ins Violette, welches der Duft, mit welchem sie angelaufen ist, noch mehr bewirkt. Aus dem Rothen stehen viele weißgelbe Punkte hervor. Das Kernhaus ist unten plattbreit, dehnt sich stark auf beiden Seiten aus, und läuft unter der Krone in eine stumpfe Spitze zu. Die Kammern sind geräumig und groß, die Kerne länglich, bis-

Digitized by Google

weilen dreieckigt. Das Fleisch ist weiß, spielt dabei stark ins Rothe, ist zart, hat hinreichenden, aber nicht überflüssigen Saft, und einen angenehmen süßsäuerlichen Weingeschmack. Er reift mit Anfang Octobers, und hält sich bis in den December. 1. —

8) Der gelbe Herbstsüßapfel, Pomme sucree jaune (Pomm sükre schohn). Dieser ist ein kleiner angenehmer Apfel, der mehrstens etwas schief gewachsen ist, so, daß wenn man ihn auf das Stielende stellt, er sich immer auf die eine Seite neigt, und die Krone nicht gerade über sich steht. Seine größte Breite fällt gemeiniglich in die unterste Hälfte seiner Höhe, von wo er dann nach und nach gegen die Krone zu abnimmt und kegelförmig wird. Die Krone sitzt in einer engen Vertiefung, und ist mit kleinen Falten eingefaßt; der Stiel ist holzig, dünne, ungefähr einen halben Zoll lang und steckt in einer Vertiefung, die geräumlicher und flächer ist, als jene der Krone. Der Apfel mißt in seiner Breite zwei Zoll neun Linien; und in seiner Höhe zwei Zoll vier Linien; seine Grundfarbe ist größtentheils gelb, doch hat er zuweilen an der Sonnenseite ein schönes Carmoisin, in welchem man noch schöne gelbe Pünktchen sieht. Die Schale ist dünne. Das Kernhaus unten breit und nach der Krone zu spitzig, die Kammern klein, und die Kerne dicke und kulpig. Das Fleisch ist weiß und locker und von einem ge-

Digitized by Google

gewürzhaft angenehmsüßem Geschmacke. Die Reifzeit fällt gegen das Ende des Septembers, und der Apfel hält sich dann etwas über vier Wochen. 2. —

9) Der gelbe Herbstzuckerapfel. Pomme sucrée jaune (Pomm sükre schohn).

Dieses ist ein Apfel von mittelmäßiger Größe. Seine größte Breite hat er in der Mitte seiner Höhe; diese nimmt aber sowohl nach oben, als unten zu etwas ab, und rundet sich sehr platt zu. Er mißt in der Breite ungefähr zwei Zoll und neun Linien, in der Höhe aber zwei Zoll und zwei Linien. Die Krone sitzt in einer weiten, aber flachen Vertiefung, welche von fünf bis sechs kleinen Erhöhungen, zwischen welchen man zuweilen noch kleinere Falten bemerkt, umgeben ist. Der Stiel, welcher holzig, dick und kurz ist, steht gleichfalls in einer flachen Vertiefung. Die Schale des Apfels ist dünne, weißgelb, auf der Sonnenseite bisweilen röthlich verwaschen, und hat viele weiße, nicht sehr merkliche Punkte über seine Oberfläche zerstreuet. Das Kerhaus ist unten breit, dehnt sich nach beiden Seiten zu, und bildet sich nach der Krone stumpfspitzig; die Kammern sind klein und enge, und die Kerne klein und stumpfspitzig. Das Fleisch ist weiß und fest und voll eines zuckersüßen Saftes. Er wird in der Mitte des Septembers reif, und hält sich vier bis sechs Wochen. 2.

Digitized by Google

10) Der rothe Herbstsüßapfel. Pomme sucrée rouge d'Automne (Pomm sükre ruhsch dotomn).

Dieser ist einer von der größten Sorte und fällt wegen seiner hochrothen Farbe stark ins Auge. Er ist mehr breit, als hoch; von der Mitte seiner Höhe aber verliert seine Breite etwas, und rundet sich gemachsam stumpf zu. Seine Breite beträgt drei Zoll zwei Linien, und seine Höhe zwei Zoll acht Linien. Die Krone sitzt in einer geräumlichen Vertiefung, und ist mit einigen Erhöhungen, welche die Frucht daselbst ungleich machen, umgeben. Der Stiel sitzt ebenfalls in einer geräumlichen Höhle, über welche er wenig hervorsteht. Die Schale ist etwas dicke; die Farbe dunkelroth und mit zarten weißen Pünktchen besprengt. Das Fleisch ist weiß, hier und da mit rothen Aederchen durchzogen, brüchig, und voll eines honigsüßen Saftes. Das Kernhaus erscheint in der Form eines verkehrt stehenden Herzens; der Apfel wird zu Ende des Septembers reif und hält sich bis in den Jänner. r.

§. 8.

11) Der goldgelbe Herbststreifling. —

Dieser ist ein schöner, ansehnlicher vortrefflicher Wirthschaftsapfel von plattrunder Form, und mißt in seiner Breite drei, und in seiner Höhe

Digitized by Google

Höhe zwei und ein Viertelzoll. Die Krone sitzt in einer etwas tiefen, bald mehr, bald weniger geräumlichen Einsenkung, die mit einigen schwachen Falten umgeben ist, wovon sich zuweilen eine über den Rand der Wölbung erhebt und beinah unmerklich über den Apfel hinläuft. Der Stiel steht in einer engen, nicht tiefen, größtentheils rostfarbigen Höhle; ist oft etwas fleischig, aber keinen Zoll lang. Die Grundfarbe des Apfels ist am Baume hellgelb, wird aber beim Liegen goldgelb, auf der Sonnenseite abgesetzt schön carmoisinroth, sparsam mit Streifen, welches oft nur tupfenartige Fortsetzungen sind, besetzt. Zwischen diesen Streifen ist die Schale mit dem nemlichen Roth getuscht. Fast immer findet man an dem Apfel braungelbliche Warzen oder auch Flecken, und zuweilen auch Grubenähnliche Eindrücke. Das Kernhaus ist klein, die Kammern meistens ganz zugedrückt, und nur diejenigen offen, in welchen sich ein kleiner Kern befindet. Das Fleisch ist weiß, körnicht, locker und voll eines angenehmen weinsäuerlichen Saftes. Er zeitiget in der zweiten Hälfte des Septembers, und hält sich selten den November hindurch. 2. —

12) Die gelbe gestreifte Schaafsnase.

Dieses ist ein großer, schöner und vortrefflicher Wirthschaftsapfel, der in seiner

Digitized by Google

Form ausserordentlich abweichend und wandelbar ist. Oft ist er ganz Walzenförmig, daß man gar nichts von einem Bauche bemerkt, oft hat er einen Bauch, der aber gegen die Krone und den Stiel zu so abnimmt, daß doch wieder so ziemlich eine walzenförmige Figur herauskömmt. Seine vollkommene Breite beträgt drei und einen halben, und seine Höhe vier und einen halben Zoll. Seine große, grüne, feinwollichte Krone steht in einer ziemlichen, meistens unregelmäßigen Vertiefung, welche bald mit feinen regelmäßigen, bald aber auch mit ungleichen erhabenen Rippen umgeben, die häufig starkkantig über die ganze Frucht hinlaufen, und die ganze Form vier- oder fünfkantig machen. — Der Stiel sitzt in einer tiefen Höhle. Die Grundfarbe der Frucht ist am Baume schönes Hellgrün, welches auf dem Lager ganz goldgelb wird; auf der Sonnenseite aber ist die Frucht oft mehr als um die Hälfte, ja bisweilen ganz rund herum, kurz abgesetzt, wie verflossen mit einem schönen Roth gestreift, das aber nach der Schattenseite abnimmt, und sich blos sternförmig um den Stiel verbreitet. Zwischen den Streifen ist der Apfel aber noch mit dem nemlichen Roth punktirt. Das Kernhaus ist sehr auffallend, man sieht von den einzelnen Kammern sehr wenig, oft keine Spur, sondern das Ganze ist eine oben und unten scharf zugespitzte Höhle. Kerne findet man selten, und

die

Digitized by Google

die man etwa findet, sind klein, und schlottern, wenn die Frucht zeitig ist. Das Fleisch ist weiß, wird in der Folge gelblich, ist fein, markig, weich, voll Saft, und hat einen angenehmen, etwas süßsäuerlichen Geschmack. Der Apfel zeitiget im October, und hält sich bis Weihnachten. 2. —

§. 9.

13) Die graue Herbstreinette. Reinette grise d'Automne (Renette griesdotomn). —

Dieses ist ein schöner großer, der allbekanten grauen Winterreinette vollkommen ähnlicher Apfel; ist bei viertehalb Zoll breit, und fast drei Zoll hoch. Seine Krone steht in einer geräumigen Vertiefung, welche oft mit starken Beulen besetzt ist, welche sich zuweilen breit erhaben über die Frucht hindrängen, und sie theils auf einer Seite niedriger, theils in der Rundung sehr ungleich machen. Der Stiel, welcher der Frucht meistens gleich steht, sitzt in einer bald glatten, bald rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist hellgrün, auf der Sonnenseite schwach geröthet und mit etwas Rost überzogen. Das Kernhaus ist geschlossen, und enthält wenig Kerne. Das Fleisch, welches fein muskatellerartig riecht, ist weißgelblich von Farbe, locker, saftig und ganz von dem nemlichen Geschmacke, wie das von der grauen Winterreinette. Der Apfel

Digitized by Google

reift im halben October, und bleibt so lange gut, bis die graue Winterreinette sie ablösen kann. 1. —

14) Die rothe Herbstreinette. Reinette rouge d'Automne (Renette ruhsch dotomn).

Dieses ist ein schöner, mittelmäßig großer Apfel, der einem schönen Borsdorfer gleicht, nur daß er etwas höher gewölbt ist. Er hat zwei und drei Viertelzoll in seiner Breite, und zwei und ein Viertelzoll in seiner Höhe. Die schöne lang zugespitzte Krone, welche größtentheils grün bleibt und fast geschlossen ist, steht in einer weiten, flachen Vertiefung, an deren Seiten man viele feine, warzenähnliche Falten sieht, welche sich aber zu keinen wahren Rippen erheben. Der Stiel ist etwas fleischigt, stark, oft keinen halben Zoll lang, zuweilen ein bloßer Fleischbutz, steht in einer tiefen, geräumigen, selten ganz runden, sondern mehr oder weniger durch Beulen verschobenen und zuweilen etwas rostigen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist bei voller Reife ein schönes blasses Strohgelb; die Sonnenseite aber ist mit dem schönsten Carmoisinroth gleichsam lackirt, und man sieht in diesem Roth noch deutlich dunklere, abgesetzte Streifen. So wie sich aber die Röthe nach der Schattenseite wendet, wird sie bläßer und erscheint nur punktirt. An manchen Früchten findet man Warzen, wie am Borsdor-

Digitized by Google

dorfer. Das Fleisch der Frucht ist weiß, etwas locker, hinreichend saftig und von einem weinsäuerlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist geschlossen, und sitzt unten auf dem Stiel. Die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne vollkommene Kerne. Der Apfel, welcher in der Mitte des Septembers zeitiget, hält sich bis in den Winter. 1. —

15) Die marmorirte Rosette. Rosette marbrée (Rosette marbre).

Dieser Apfel, den man auch unter die Sommeräpfel rechnen kann, ist ein schöner, kleiner, vortrefflicher Tafelapfel, seiner Form nach länglich aussehend, und von der Mitte aus gegen die Krone hin ziemlich stumpfspitzig. Er mißt im Durchschnitte, sowohl in der Höhe, als Breite, gewöhnlich zwei und ein Viertelzoll. Die schöne starke Krone steht in einer flachen Vertiefung, welche mit vielen feinen Rippchen umgeben ist, die über den größten Theil der Frucht hinlaufen, bei vielen Früchten aber kaum bemerkt werden. Der Stiel steht in einer ziemlich engen, tiefen, oft mit einem feinen Rost eingefaßten Höhle, in welcher man oft einen hervorgetriebenen Fleischwulst findet. Der Apfel, der am Baume mit einem feinen blauen Dufte angelaufen ist, hat zur Grundfarbe ein schönglänzendes Hellgelb, welches auf dem Lager Citronengelb wird. Diese Grundfarbe ist aber, und zwar vorzüglich auf der Sonnenseite mit kurz-

Digitized by Google

abgesetzten, ziemlich breiten, dunkeln Carmoisinstreifen besetzt, die nach der Schattenseite nur blässer und nicht so reichlich erscheinen. In die Stielhöhle hinein bilden sich die Streifen Stralenartig. Uebrigens ist die Grundfarbe zwischen den Streifen auf der Sonnenseite noch fein punktirt, und manchmal auch stark getuscht. Das Kernhaus ist offen und geräumig, und läuft herzförmig mit der Spitze nach dem Stiele zu. Die Kammern sind unregelmäßig. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, um die Krone, oft auch bis zum Kernhaus hellröthlich, rosenfarbig, brüchig, voll Saft und von einem zuckerartigen, wie Melonen erhabenen Geschmacke. Der Apfel zeitiget zu Anfang des Septembers und hält sich sechs bis sieben Wochen. 1. —

16) Die Marzipanreinette.

Diese ist, — wie Herr Hofrath Diel bemerkt, — eine ansehnlich große, sehr gute Herbstfrucht für die Tafel und Küche. Ihre gewöhnliche Form ist etwas plattaussehend, doch nähert sie sich gern der Kugelform, und sieht alsdann etwas hoch aus, wobei die eine Seite mehrentheils etwas niedriger ist, als die andere. Ihre Breite beträgt gewöhnlich drei und ein Viertel und die Höhe drittehalb Zoll. Die starke Krone, welche etwas grün bleibt und geschlossen ist, steht in einer tiefen nicht geräumigen Einsenkung, aus welcher sich feine, und zum Theil auch starke Rippen

erhe-

Digitized by Google

erheben, welche ganz sanft bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der dünne, einen halben Zoll lange Stiel steht in einer ziemlich weiten, und im Grunde etwas rostfarbigen, Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist am Baume ein schönes Hellgrün, das sich aber auf dem Lager in gelblichgrün oder blaßgelb verwandelt; auf der Sonnenseite siehet man aber von der Stielhöhle aufwärts einen leichten Anflug von einer unansehnlichen, oft kaum bemerkbaren Röthe, wobei jedoch charakteristisch ist, daß auf der Sonnenseite die schön vertheilten Punkte mit einem Roth wie Wienerlack, — roth mit violettenem Schiller, als kleine Monde eingefaßt sind. Auf der Schattenseite haben die Punkte eine grüne Farbe. Der Geruch des Apfels ist äußerst angenehm, so wie jener der Mac'rones, welches ihm auch wohl den Namen Marzipanreinette gegeben haben mag. Sein Fleisch ist weiß, locker, etwas grobkörnigt, mäßig saftig, hat eine grüne Ader um das Kernhaus, und einen angenehmen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind platt, und enthalten sehr wenig Kerne. Der Apfel zeitiget im October, ist aber mit Weihnachten passirt. 1. —

17) Die gelbe Herbstreinette. Reinette jaune d'Automne (Renette schohn dotomn). —

Dieser Apfel ist nur mittelmäßig groß, von

Digitized by Google

von Form etwas plattboch aussehend, und mißt in seiner Breite zwei und drei Viertel, und in der Höhe drittehalb Zoll. Seine Krone sitzt in einer ausgeschweiften, ansehnlichen Vertiefung, um welche sich einige Beulen erheben, die oft in verlaufenen Erhöhungen über die Frucht hingehen. Der Stiel, welcher sehr kurz ist, steht in einer engen und flachen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist ein schönes Grüngelb, welches auf dem Lager blaßgelb wird, und über welches sich ein dünner braungelblicher Rost stellenweise verbreitet. Das Kernhaus ist geschlossen, schön, und enthält viele sehr große, vollkommene Korne, wie man sie selten findet. Das Fleisch des Apfels ist ganz weiß, feinkörnicht, saftvoll, und von einem süßsäuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget gegen das Ende des Octobers, und hält sich so lange, daß man ihn auch unter die Winteräpfel zählen könnte. 2. —

§. 10.

18) Der grüne Herbstblumenfuße.

Dieses ist ein ansehnlich großer Apfel, der, was seine Form betrifft, immer breiter als hoch ist, dabei aber, weil er von der Mitte gegen die Krone zu spitzig zuläuft, so hoch, als breit aussiehet. In seiner Vollkommenheit ist er drei und ein Viertelzoll breit, und fast drittehalb Zoll hoch. Seine Krone steht

in

Digitized by Google

einer ziemlich tiefen Einsenkung, welche gewöhnlich von fünf Rippen umgeben ist, die sehr sichtbar auf der Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufen. Die Farbe des Apfels ist am Baume ein trübes, etwas dunkles Grün, das auf dem Lager nur etwas gelblicher wird. Die Sonnenseite aber ist entweder mit einem schmutzigen Braunroth getuscht, oder streifenartig angelaufen, welches aber bei beschatteten Früchten der Fall nicht ist. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind geräumig, enthalten aber wenig Kerne. Das Fleisch ist weiß, spielt ins Gelbliche, ist feinkörnicht, locker, nicht sehr saftig, und von einem süßen, fenchelartigen Zuckergeschmacke. Die Reifzeit fällt in den October, und der Apfel dauert bis gegen Weihnachten. 2.

19) Der gelbe Fenchelapfel. Fenouillet jaune (Fenuljeh schohn).

Dieses ist zwar ein kleiner, dabei aber ein wahrhaft delikater Tafelapfel, von der Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers und von plattgedruckter Form. Die kleine geschlossene Krone steht in einer schönen geräumigen Vertiefung, in welcher man feine Falten bemerkt, die aber nicht über die Frucht hingehen. Der kleine starke Stiel, welcher mit der Frucht ganz gleich stehet, sitzt in einer tiefen trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist hellgelb, dieses aber mit einem hellen, zimmtfarbenen feinen Rost überzogen,

Digitized by Google

zogen, der sich rauch anfühlt, und nur hier und da durch die durchschimmernde Grundfarbe gelbröthlich erscheint. Nur an beschatteten Früchten kann man von der gelben Farbe etwas rein erblicken; auf der Sonnenseite bemerkt man aber noch eine, gleichsam hinter dem Rost versteckt scheinende, Röthe. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind schön, und enthalten viele Kerne. Das Fleisch, welches fein und angenehm riecht, ist sehr weiß, fein, nicht sehr saftig, und von einem starken und sehr angenehmen Geschmacke, der eine Mischung von Zimmt und Anis zu seyn scheint. Der Apfel zeitiget im November, und hält sich bis Weihnachten. 1. —

20) Der kleine Favoritapfel. Pomme mignonne (Pomm minjonn).

Dieser kleine schöne lachende Apfel hat mit einem mittelmäßigen Borsdorfer viele Aehnlichkeit, läuft jedoch nach der Krone merklich zugespitzter, als nach dem Stiele hin, zu. Die geschlossene, ziemlich langblättrige Krone, welche grün bleibt, steht in einer geräumigen Vertiefung, in welcher man zuweilen einige Falten bemerkt, so wie denn auch über die Frucht einige breite und flache Erhabenheiten hingehen, die man aber nur dann bemerkt, wenn man die Rundung der Frucht ins Auge faßt. Der kaum einen halben Zoll lange Stiel ist oft nur ein Fleischbutz, und sitzt in einer weiten, glatten und ziemlich

Digitized by Google

lich tiefen Höhle. Der Apfel ist, wie er am Baume hängt, mit einem schönen blauen Duft belaufen, und glänzt abgerieben, wie lackirt. Die Grundfarbe ist ein helles gelbliches Weiß, welches aber größtentheils von einem ungemein gefälligen, schönen Carmoisinroth, das theils in feinen kurzabgesetzten Streifen bestehet, und theils wie angesprengt punktirt aussiehet, überzogen. Nicht selten bemerkt man auch einen feinen gelbgrünlichen Rostanflug, so wie denn auch die Streifen und Punkte auf eine ganz eigne Art von einem röthlichweißen Anflug ganz dünne überdeckt sind. Das Kernhaus ist enge und geschlossen, und die Kammern enthalten viele vollkommene, schöne Kerne. Das Fleisch, welches rosenartig riecht, ist weiß, fein, von der Krone nach dem Kernhaus hinab, rosenfarbig, nicht saftreich, und von einem ganz eigenen, reinen, zuckersüßen, zimmtartigem Geschmacke. Der Apfel zeitiget in der Mitte des Septembers, und dauert bis in den November. 1. —

§. 11.

21) Der große rothe Weinapfel.

Dieses ist ein schöner, großer, platter, meistens sehr ungleicher, länglich in die Breite verschobener Apfel, der auf der einen Seite gewöhnlich niedriger, als auf der andern, und bei fünftehalb Zoll in seiner Breite und viertehalb Zoll in seiner Höhe mißt. — Sei-

ne

Digitized by Google

ne große langgespitzte Krone steht in einer ansehnlich geräumigen Vertiefung, die bald mit schönen, bald mit ungleichen Rippen umgeben ist, welche breitkantig über die Frucht hingehen, und die Form entstellen. Der Stiel, welcher sehr kurz, dick und fleischig ist, ragt nicht hervor, und sitzt in einer geräumigen, tiefen Höhle, welche zuweilen mit Rost bekleidet ist. — Die Grundfarbe ist hellgrün, bei der Reifzeit aber gelblich oder trübgrüngelblich, und auf der Sonnenseite; gegen den Stiel hin, mit einem unansehnlichen Roth streifenartig getuscht, bisweilen auch leicht verwaschen. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kernkammern sind enge und enthalten wenige, meistens nur taube Kerne. Das Fleisch ist grünlichweiß, grobkörnicht, saftig, und von einem etwas herbsauern Geschmacke. Der Apfel zeitiget im November und hält sich in seiner Güte bis Weihnachten. 2. —

22) Der Herbstglockenapfel. Pomme de cloche d'Automne (Pomm de klosch dotomn). —

Dieses ist ein schöner großer, walzenförmig-kugelartiger Wirthschaftsapfel, dessen eine Seite jedoch meistens höher, als die andere ist; und der, wenn er vollkommen ausgewachsen, in seiner Breite drei, und in seiner Höhe viertehalb Zoll, mißt. Die kleine Krone, welche geschlossen ist, sitzt in einer schiefstehenden, ziemlich geräumigen Vertiefung,

in

Digitized by Google

in welcher man viele feine, oft auch ziemlich starke Rippchen bemerkt, welche flach über die Frucht nach der Stielhöhle hinlaufen, und die Rundung kantig machen. Der Stiel, welcher bald fleischig und kurz, bald dünn und drei Viertelzoll lang ist, steht in einer tiefen, meistens rostfarbigen Höhle, welche zuweilen durch die von der Fruchtfläche hineinlaufende Rippen unregelmäßig gemacht wird. Die Grundfarbe ist anfänglich ein gelbliches Grün, welches aber bald blaßgelb und zuletzt citrongelb wird, dabei aber auf der Sonnenseite mit einigen kurzabgesetzten blaßrothen Carmoisinstreifen besetzt ist. Das Kernhaus ist sehr offen, oft nur eine einzige Höhle, lang und an beiden Enden zugespitzt. Die Kammern, wenn sie vorhanden, sind sehr weit, oben und unten spitzig, sitzen unten auf dem Stiele und enthalten wenige, oft gar keine Kerne. Die Frucht riecht violenartig; ihr Fleisch ist sehr weiß, markicht, voll Saft, und von einem fein weinsäuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im September und hält sich bis in den November. 2. —

§. 12.

23) Der Belvedere.

Dieser Apfel, der groß und sehr schön, und vier Zoll breit, und drei und ein Viertelzoll hoch ist, gehört mit unter die vorzüglichsten Wirthschaftsäpfel; er ist platt und geht

Digitized by Google

nur zuweilen etwas in die Höhe; eine Seite ist immer etwas niedriger, als die andere, und die stark hervorragenden Rippen machen den Apfel in seinem Durchmesser etwas ungleich. Seine langblättrichte geschlossene Krone steht meistens in einer flachen und wenig geräumigen Vertiefung, aus der sich mehrere flache Rippen erheben, und breitkantig über die Frucht nach der Stielwölbung hinlaufen. Der etwa einen Zoll lange und dünne Stiel, sitzt in einer geräumigen und tiefen Höhle, über die er nicht hervorragt. Die Grundfarbe des Apfels ist ein trübes, gelbliches Grün, welches auf der Sonnenseite mit einem schönen dunkeln Blutroth verwaschen ist, das dann um die Krone herumgehet, und nach der Schattenseite hin streifenartig wird. War der Apfel weniger besonnt, so findet man diese Streifen schon deutlich in dem Roth der Sonnenseite. Das Kernhaus ist sehr groß, weit offen, und stößt vom Stiele bis an die Kronenröhre. Die Kammern sind weit, enthalten aber wenige kleine, meist unvollkommene Kerne. — Der Apfel riecht etwas violenartig; sein Fleisch ist weiß, fein, nicht sehr saftig, und von einem angenehmen feinen violenartigen Geschmacke. Er zeitiget zu Ende October, oder des Anfangs November und hält sich bis Weihnachten. 2.

24) Der säuerliche Köberling.

Dieses ist ein mittelmäßig grosser vortrefflicher

Digitized by Google

licher Wirthschaftsapfel; seine Form ist walzenförmig, nur nimmt sie bisweilen die Gestalt einer etwas hohen Kugel an, und mißt zwei und drei Viertelzoll in der Breite, und gewöhnlich etwas mehr in der Höhe. Die Krone, welche man bald offen, bald geschlossen antrifft, steht in einer geräumigen Vertiefung, welche zuweilen an ihrem obern Rande einige Beulen hat. Der kurze Stiel, der größtentheils fleischig ist, steht in einer tiefen etwas rostfarbigen Höhle, in welcher sich häufig ein Fleischwulst hervordrängt. Die Grundfarbe des Apfels ist ein schönes Hellgelb, welches auf der Sonnenseite mit einem schönen glänzenden Hellroth verwaschen ist. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind eng, und enthalten nur wenige, aber schöne Kerne. — Das Fleisch des fein und angenehm riechenden Apfels ist weiß, weichkörnicht, saftvoll und von einem stark weinsäuerlichen Geschmacke. Er zeitiget im October und hält sich bis Weihnachten. 2. —

25) Der große rothe Herbstfarol. Gros Farot rouge d'Automne (Gro farorusch dotomn).

Dieser große und schöne, viertehalb Zoll breite, und drittehalb Zoll hohe Apfel, gehört unter die Tafeläpfel; seine Form ist schön und plattrund, und seine lange, sehr spitzblättrige und ziemlich geschlossene Krone steht in einer geräumigen Vertiefung, in welcher

Digitized by Google

man feine Falten bemerkt, die sich sanft zu Rippen erheben, und über die Frucht herab bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der kurze und dabei dünne Stiel steht entweder der Frucht gleich, oder geht, jedoch nur etwas über dieselbe hervor. — Die Grundfarbe des Apfels ist ein durchschimmerndes trübes Gelb, welches mit einem Roth von eigner Art überkleidet ist. Auf der Sonnenseite ist diese Farbe ein etwas trübes, mit grünlichen marmorirten Flecken durchmischtes, gleichsam durch etwas Rauch verdorbenes dunkeles Carmoisinroth, welches abgerieben schön glänzt, und worinn man alsdann kurze, aber sehr undeutliche Spuren von Streifen bemerken kann. Das Kernhaus ist offen, sitzt unten auf dem Stiele, und stößt oben beinah unter die Kronenröhre. Die Kammern sind weit, zum Theil unregelmäßig, und enthalten ziemlich viele, vollkommene dickbäuchichte Kerne. Die Frucht, welche angenehm violenartig riecht, hat ein gelblichweißes, lockeres, markiges, saftvolles Fleisch, von einem angenehmen, süßsäuerlichen, violenartigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget Anfangs oder in der Mitte des Octobers und hält sich einige Monate. 1. —

§. 13.

26) Der rothe Cardinalapfel.

Le Cardinal rouge (Lö Cardinal rusch).

Dieses ist ein großer, schöner Apfel, der mit dem rothen Sommerrambour viele Aehnlich-

Digitized by Google

lichkeit hat, nur daß er meistens noch platter, als jener ist. Seine Form ist rein platt, und größtentheils durch starke breite Rippen, in die Breite etwas länglich verschoben. Die gewöhnliche Breite desselben beträgt viertehalb Zoll, die Höhe aber nur drittehalb Zoll. Seine Krone ist ziemlich groß, geschlossen, anfänglich meist noch grün, und steht in einer flachen unregelmäßigen Vertiefung, welche feinwollicht, und größtentheils mit feinen Falten eingefaßt ist, welche an der Fläche der Frucht in sehr sichtbaren breiten Erhabenheiten herablaufen. Der Stiel ist kurz, steht mit der Frucht gleich, und sitzt in einer ziemlich tiefen, manchmal auch sehr seichten, mit einem rauhen, sich strahlenförmig verbreitenden Roste, ausgefütterten Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist blaßgrün, auf dem Baume mit einem starken blauen Duft belaufen, und auf der Sonnenseite mit einem schönen, etwas hellen Blutroth verwaschen, das bei ganz besonnten Früchten nach der Schattenseite zu so stufenweis abnimmt, daß es nur noch einen kleinen Theil der Grundfarbe überschillert. Die Schale ist fein und geschmeidig, das Kernhaus offen, jede Kammer sehr geräumig, unten spitz und oben breit, enthält aber wenig oder gar keine vollkommene Kerne. Das Fleisch grünlichweiß, fein, markigt, voll Saft, und von einem zuckerartigen, durch eine feine Weinsäure erha-

Digitized by Google

benen Geschmacke. Der Apfel zeitiget zu Ende des Octobers, und hält sich bis in den Winter. 1. —

27) Der gestreifte rothe Cardinalapfel. Cardinal rouge rayé (Cardinal ruſch räjeh).

Dieſer groſse, schöne und vortreffliche Wirthschaftsapfel, ist, was seine Form betrifft, sehr platt, läuft jedoch sehr abnehmend, obgleich sehr flach gegen die Krone hin. Er mißt in seiner Breite drei und drei Viertel, bis vier Zoll, und in seiner Höhe zwei und einen halben, bis drei Zoll. — Seine groſse halboffene Krone steht in einer ziemlich flachen Vertiefung, auf deren obern Rande einige flache Erhabenheiten über denselben hinlaufen, und ihn in seiner Rundung entstellen. Der kurze Stiel steht in einer weiten tiefen, mit einem stralenförmigen Roſt ausgefütterten Höhle. Die Grundfarbe des nur sehr wenig riechenden Apfels, ist ein blasses Strohgelb, welches auf der Sonnenseite von der Krone bis zum Stiele, mit sehr breiten abgesetzten, oft ziemlich langen Carmoisinstreifen besetzt ist, welche sich einzeln, aber verbleicht, auch auf der Schattenseite, häufig und schön aber um die ganze Stielwölbung verbreiten. Zwischen den Streifen ist der Apfel noch auf der Sonnenseite mit einem eignen schwärzlich scheinenden Roth gleichmäßig getuscht. Das Kernhaus ist nur sehr wenig offen; die Kammern

sind

Digitized by Google

sind geräumig, sitzen auf dem Stiele, und enthalten viele, ziemlich vollkommene Kerne. Das stark violenartig riechende Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, locker, und voll eines angenehmen Zucker- und Erdbeerenartig schmeckenden Saftes. Der Apfel zeitiget zu Anfange des Octobers, und hält sich bis in den December. R. —

28) Der geflammte weiße Cardinalsapfel. Cardinal blanc flambant (Cardinal blank flambang).

Dieser in seiner Form einem recht großen Wintererdbeerapfel gleichende große, schöne weiße Apfel, verdient einen vorzüglichen Platz unter den guten Wirtschaftsäpfeln. Seine Breite beträgt viertehalb, und seine Höhe drei Zoll. Seine halboffene, ziemlich lang grünbleibende Krone, steht in einer bald engen, bald geräumigen Vertiefung, aus der sich mehrere, theils sanfte, theils starke Rippen erheben, und flach und breit über die Frucht bis in die Stielhöhle hinlaufen. Der kurze Stiel, der oft nur ein Fleischbutz ist, sitzt in einer tiefen, meistens rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist anfänglich ein schönes gelbliches Hellgrün, verwandelt sich aber in der Folge in ein hohes Citronengelb, wobei die Sonnenseite mit einer leichten, hellen, feuerartigen Röthe gleichsam angeflammt, oder stark getuscht ist. Das Kernhaus ist etwas offen, und stößt nach oben

Digitized by Google

an die Kronenröhre, die Kammern sind geräumig und breit, enthalten aber wenig vollkommene Kerne. Der Apfel riecht stark und angenehm, sein Fleisch ist weiß, etwas ins Grüdliche spielend, feinkörnicht, markicht, und sehr voll eines angenehmen süßweinsäuerlichen Saftes. Er zeitiget zu Anfang des Novembers, und hält sich tief bis in den Winter. 2. —

29) Der gelbe Herbststettiner.

Dieser große, ungemein schöne, oft platte, und beinahe eben so oft kugelförmige, beinah vier Zoll breite und fast drei Zoll hohe Apfel verdient mit unter die vorzüglichsten Wirthschaftsäpfel gezählt zu werden. Seine schöne ziemlich lange spitzblättrige Krone, die geschlossen ist, und etwas grün bleibt, sitzt in einer geräumigen und ansehnlichen Vertiefung, welche mit feinen Falten besetzt ist, die zuweilen fünf schöne Fleischperlen bilden, und zu ihrer Gesellschaft noch feine sanfte Rippen haben, welche bei vielen Früchten ganz flach über die Oberfläche nach der Stielwölbung hinlaufen. Der starke Stiel, welcher drei Viertel bis einen Zoll lang ist, sitzt in einer weiten tiefen trichterförmigen Höhle, die entweder glatt und grün, oder fein rostfarbig ist. Die Grundfarbe des Apfels ist anfänglich ein glänzendes grünliches Hellgelb, welches aber mit der Zeitigung in ein feines Citronengelb übergehet, und auf der Sonnenseite vom Stiele

bis

Digitized by Google

bis zur Kronwölbung ein bloßes verwaschenes Roth von einem etwas ockerartigen Ansehen hat. Das Kernhaus ist etwas offen, die Kammern groß und geräumig, aber ziemlich arm an vollkommenen Kernen. Das Fleisch der sanft und angenehm riechenden Frucht ist schön weiß, fein körnicht, und voll eines angenehmen zuckerartigen und fein weinsäuerlichen Saftes. Der Apfel zeitiget im October, und hält sich einige Monate. 1.

30) Der weiße Rabau.

Dieser, der auch der Blumensaure genennt wird, ist ein wahrhaft freundlicher Apfel, und gehört in Rücksicht seiner Form zu den kurzspitzigen Kegeln. Seine Höhe beträgt zwei, und seine Breite zwei und ein Viertelzoll. Seine Krone senkt sich in eine kleine enge Vertiefung, die zuweilen mit einigen Ungleichheiten umgeben ist. Der Stiel ist dünne, holzig, kurz, und steckt in einer geräumigen und tiefen Höhle, aus der er nur wenig hervorragt. Die Grundfarbe des Apfels ist weißgelb, und dieses auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth gestrichelt. Einige dieser Striche sind stark und breit, andere aber ziemlich dünne. Uebrigens bemerkt man auf der Oberfläche des Apfels, und zwar vorzüglich in der Grundfarbe, einzelne zerstreute Punkte, die einem noch in der Haut steckenden, und noch nicht herauskönnenden Frieseln ähnlich sehen. Die Schale ist dünne,

Digitized by Google

das Kernhaus, welches sich sehr tief unter der Krone befindet, ist nahe am Stiele breit rund, und von geringem Umfange; die Kernkammern sind ziemlich geräumig, niedrig und verschlossen, und enthalten viele kastanienbraune, dicke, vollkommene und kurzzugespitzte Kerne. Das Fleisch ist ganz weiß, und scheint flockig auf einander zu liegen, ist mäßig saftig, und von einem angenehmen, leichten, säuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im October, hält sich aber ziemlich bis in den Winter. 2. —

§. 14.

Winteräpfel.

Diese sind in Hinsicht ihrer Dauer eigentlich die vornehmsten, und verdienen daher auch am mehresten angebauet zu werden.

Hierher gehören:

1) Der edle Winterborsdorfer.

Dieser, den man im Oestreichischen Marschanzker nennt, dürfte wohl der König unter unsern deutschen Aepfeln seyn, und so als der Stolz seiner Brüder den ersten Rang verdienen; denn er ist eigentlich deutschen Ursprungs, und hat vermuthlich das in Kursachsen, und zwar drei Stunden von Meißen, und eben so weit von Dresden, nach dem Erzgebirge zu liegende Dorf Borsdorf zu seinem Vaterlande; denn in dem im Amte Leipzig liegenden

Digitized by Google

genden Borsdorf, wo ich selbst war, und Erkundigung einzog, will man nicht wissen, daß ihm die Ehre, der Geburtsort unseres schönen Borsdorfers zu seyn, gebühre, sondern man glaubt da, das obengenannte Borsdorf müsse die Vaterstadt des edlen Borsdorfers seyn. Da die Franzosen, die in der Obstkultur gewiß sehr weit sind, diesen vortrefflichen Apfel nicht so gut, als wir ziehen können, so suchen sie ihm doch wenigstens etwas anzuhängen, und nennen ihn Bastardreinette. — Obschon der Baum bekanntlich etwas spät zu tragen anfängt, so ersetzt er doch dieses in der Folge durch seine Fruchtbarkeit und außerordentliche Dauer. Seiner Gestalt nach ist dieser Apfel einer gedruckten Kugel ähnlich, ist jedoch am Stiele etwas breiter, als an der Krone; seine größte Breite fällt immer in die unterste Hälfte gegen den Stiel, von wo sich dann der Apfel nach der Krone hin zuwölbt. Die offene kurzblättrige Krone selbst steht in einer geräumigen, dabei aber flachen Vertiefung. Der Stiel ist gemeiniglich dünne, und etwa drei Viertel, oder höchstens einen Zoll lang, und steckt in einer etwas engen, fein rostfarbigen Höhle. Der vollkommen ausgewachsene Apfel selbst ist gewöhnlich zwei und drei Viertelzoll breit, und zwei und ein Viertelzoll hoch. Seine Grundfarbe ist grüngelb, diese aber ist auf der Sonnenseite oft bis zur Hälfte der

Run-

Digitized by Google

Rundung, und oft um die ganze Krone herum mit einem glänzenden Bintroth verwaschen, das sich nach der Schattenseite schnell, doch abnehmend an Röthe verliert. Im Rothen bemerkt man bisweilen viele gelbe Pünktchen, und hier und da die gelbe Grundfarbe streifenartig durchschimmern; im Gelben hingegen sieht man einzelne zimmtfarbene oder bräunliche Punkte, die aber mehr auf der Schale, als unter dem Oberhäutchen zu sitzen scheinen. Uebrigens sind gelbbraune Warzen bei diesem Apfel etwas ziemlich gewöhnliches. Die Schale ist dünne, fein, dabei aber fest. Das Kernhaus unten breit, zieht sich ziemlich nach beiden Seiten herum, und macht nahe unter der Krone eine stumpfe Spitze; die Kammern sind enge, und enthalten dicke Kerne mit einer kurzen Spitze. Das Fleisch ist weiß, fein, fest und abknackend, wird aber im Liegen sehr mürbe. Der Safft ist nicht überflüssig, der Geschmack süß, mit einer angenehmen gelinden Säure vermischt, kräftig und stärkend. Er zeitiget gemeiniglich erst nach Weihnachten, und hält sich bis Ostern. Wird er überzeitig, so wird er mehlig und verliert seinen guten Geschmack ganz. 1.

2) Der rothe Borsdorfer.

Dieser hat ziemlich die Gestalt eines mittelmäßig großen edlen Borsdorfers, nur ist er etwas gedrückter oder platter, als dieser, so daß er sich selten in das Zugespitzkugelförmi-

ge

Digitized by Google

ge verliert. In seiner schönsten Vollkommenheit ist er zuweilen zwei Zoll und acht Linien breit, und zwei Zoll und vier Linien hoch. Die Krone sitzt in einer flachen und geräumigen Vertiefung, die bald mit feinen, bald mit schönen Rippen, die oft kantenartig über die ganze Frucht hinlaufen, umgeben ist. Der Stiel ist mittelmäßig stark, kurz und holzig, und steckt in einer geräumigen, nicht sehr tiefen, mehrentheils fein rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist gelbgrün; diese aber auf der Sonnenseite glänzend dunkelcarmoisinroth, das manchmal etwas schmutzig aussieht, abgesetzt stark gestreift, welches meistens die Hälfte des Apfels einnimmt, manchmal aber rund um die Frucht abnehmend herumläuft. Zwischen den Streifen ist die Schale ebenfalls getuscht, und zwar bei recht besonnten Früchten oft so stark, daß die Frucht auf ihrer ganzen Hälfte eine dunkelglänzende rothe Farbe abgiebt, in der man aber doch noch immer dunklere Streifen bemerkt. In der Grundfarbe nimmt man kleine bräunliche Punkte wahr, in dem Rothen aber weiße. Um den Stiel herum siehet man einen kleinen Umkreis von einer grauen Lederfarbe, der einige Strahlen um sich her verbreitet. Die Schale ist stark. Das Kernhaus zeichnet sich nicht besonders aus, ist unten nach dem Stiele zu etwas breit, und beschreibt von seiner Krümmung an unter der Krone einen spitzigen

Bo-

Digitized by Google

Bogen; die Kammern sind zusammengepreßt, niedrig und verschlossen, die Kerne kurz, breit und gerade aus stumpfspitzig. Das Fleisch ist grünlichweiß, fest, und hat einen Saft, der von einem angenehmen, süßen, dem Stettinerapfel ähnlichen, doch erhabenerem Geschmacke ist. Er reift im December und hält sich bis in den März recht gut. — 1. —

3) Der grüne Borsdorfer.

Auch dieser ist in seiner Form dem edlen Borsdorfer sehr ähnlich; platt, oft etwas hochaussehend, und dabei kugelförmig. Im ersten Falle mißt er in der Breite zwei und einen halben, und in der Höhe zwei Zoll; im zweiten Falle aber, wenn er nemlich hochaussehend erscheint, ist er nur einige Linien breiter, als hoch. Die halboffene, meistens starkblätterige Kvone steht in einer weiten und flachen Vertiefung, welche zuweilen mit feinen Falten eingefaßt ist. So wenig man aber übrigens etwas wahres Rippenartiges auf der Oberfläche des Apfels bemerkt, so erscheint dieselbe doch selten ganz gleich rund, sondern meistens durch breite flache Erhabenheiten etwas verschoben. Der Stiel ist dünne, einen Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen tiefen, oft rostfarbigen, oft ganz glatten, und dann bald rothen, bald hellgrünen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist anfänglich hellgrün, wird aber im Liegen gelblich; die Sonnenseite hingegen ist, — jedoch mehrentheils blos an

der

Digitized by Google

der Stielwölbung, und selten bis an die Krone hinauf, — mit einem bräunlichen trüben Roth verwaschen, in welchem man grauweiße und dunkelroth eingefaßte Punkte wahrnimmt, dahingegen in der Grundfarbe die Punkte aus ziemlich zahlreichen, hellgrünen Flecken in der Schale bestehen. Die Schale ist fein, und etwas fettig anzufühlen; das Kernhaus geschlossen, die Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen süßerigen Geschmacke. Die Reifzeit fällt in den December, und die Dauer den Winter hindurch. 2.

4) Der schwarze Borsdorfer.

Dieser Apfel, der seinen Namen wohl vorzüglich von seiner dem edlen Borsdorfer ähnlichen Gestalt haben mag, hat seine größte Breite in der Mitte seiner Höhe, von da sie sowohl nach der Krone, als nach dem Stiele zu in gleichem Grade abnimmt, und den Apfel oben und unten ziemlich platt macht. In seiner Breite mißt er zwei Zoll, in der Höhe aber nur anderthalb Zoll. Die Krone ist klein, und sitzt ganz flach in einer seichten Vertiefung. Der Stiel ist holzig, dünne, kurz, und steckt ebenfalls in einer kleinen Höhle. Die Farbe des Apfels ist auf der Sonnenseite schwarzbraun und auf der entgegengesetzten oder Schattenseite braunroth; die Schale dick. Das Kernhaus ist nach Verhältniß des Apfels klein,

Digitized by Google

klein, befindet sich mehr nach der Krone als in der Mitte des Apfels, ist unter der Krone rund, und nach dem Stiele zu spitzig. Die Kammern sind geräumig und enthalten kleine, rundliche und an beiden Enden zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weißgrün, aber auch an vielen Sorten, und zwar meistens unter der Schale roth; der Saft nicht überflüßig, der Geschmack mispelartig und citronensäuerlich. Der Apfel zeitiget im December und hält sich bis in den April. Uebrigens hat man keine Ursache, sich durch seinen Namen zu seiner Cultur verleiten zu lassen. 3.

5) Der süße Borsdorfer.

Dieser, der seiner Form nach dem edlen Winterborsdorfer, seiner Farbe nach dem rothen Borsdorfer ähnlich sieht, ist ein wegen seiner langen Haltbarkeit für die Wirthschaft schätzbarer Apfel. Seine gewöhnliche Breite beträgt zwei und drei Viertel, die Höhe aber zwei und einen Viertel Zoll. Die Krone, welche weit offen und kurzblättrig ist, steht in einer ziemlich ausgeschweiften Vertiefung, an deren Rande man einige feine Falten bemerkt; der Stiel ist stark, fleischig, kurz, und sitzt in einer weiten tiefen Höhle, die bald glatt, bald rostfarbig ist, und wovon sich der Rost oft stark über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe ist gelbgrün, und auf der Sonnenseite mit einem schönen Blutroth leicht verwaschen. In der Grundfarbe bemerkt man feine graue

oder

Digitized by Google

oder hellbraune Punkte, die aber in dem Rothen mit einem feinen rothen Kreischen eingefaßt sind. Die Schale ist geschmeidig, das Kernhaus geschlossen, die Kammern sind enge, und enthalten schöne vollkommene Kerne. — Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, fest, ziemlich saftig, und von einem zuckerhaftigen Geschmacke. — Man muß den Apfel erst im October vom Baume nehmen, sonst welkt er. Er zeitiget übrigens im Jenner und hält sich, bis seine Brüder wieder reif werden. 2. —

6) Der Zwiebelborsdorfer.

Dieser sehr breitgedruckte Apfel kömmt beinah mit dem edlen Borsdorfer, wovon er auch ganz sicher Blutsverwandter ist, in allem überein. Seine größte Breite fällt ganz in die Mitte seiner Höhe, und der Bogen, den er auf beiden Seiten hat, ist nur ein flacher Zirkelausschnitt. Die Krone sitzt auf einer weiten Fläche, welche auf den Seiten mit vielen Falten so eingefaßt ist, daß es scheint, als sey die Haut hier zusammengeschnürt. Der Stiel ist dünne, oft einen Zoll lang, und sitzt ebenfalls in einer weiten Vertiefung. Der Apfel mißt in seiner Breite drei Zoll und zwei Linien; in seiner Höhe aber nur zwei Zoll. Die Grundfarbe ist gelb, und auf der Sonnenseite schön geröthet. Man bemerkt auch hier bisweilen Roststecken, graue Punkte und Wärzchen, wie bei dem edlen Borsdorfer.

Digitized by Google

Die Schale ist dünne; das Kernhaus unten rund, breit, und läuft nach der Krone gemach spitzig zu; die Kammern sind enge, die Kernen spitziger, länger und flächer, auch schwärzer an Farbe, als die vom edlen Borsdorfer. Das Fleisch ist weißgelb, und der Geschmack gleicht ziemlich jenem des edlen Borsdorfers. Er zeitiget im November und hält sich bis Ostern. 1.

§. 15.

7) Der Goldpepping. Pepin doré (Peping dohreh).

Dieser Apfel, den man auch den kleinen Pepping nennt, ist unter den englischen Aepfeln das, was unser edler Borsdorfer unter den Deutschen ist; er gehört unter die Aepfel von plattrunder Form, mißt in seiner Breite zwei Zoll, und einen Zoll und neun Linien in seiner Höhe. Er verdient seinen Namen sowohl wegen seiner Farbe, als auch wegen seines vortrefflichen Geschmacks, der, — wie Sickler sagt, — Goldes werth ist. Die Krone steht in einer seichten Vertiefung, in der man immer einige kleine Falten bemerkt, die sich aber bald herabwärts an der Seite verlieren. Der Stiel ist dünne, holzig, etwa einen guten halben Zoll lang, und steckt in einer flachen Vertiefung, um welche sich ebenfalls oft viele kleine Falten zeigen. Die Farbe ist bei voller Reife des Apfels goldgelb, bisweilen sanft geröthet, und mit vielen bräun-

lichen

Digitized by Google

lichen Punkten besäet, der Apfel zum Theil auch wohl etwas rauh von Ansehen. Die Schale ist dünne, das Kernhaus fast rund, die Kammern sind klein und gepreßt; die Kerne im Verhältniß des Apfels groß, glatt und gerade aus zugespitzt. Das Fleisch ist fest, zart, und an Farbe etwas gelblich; der Saft mäßig und von einem würzhaft süßen und erhabenen Geschmacke. Er zeitiget im Dezember und hält sich bis in den August, wo er dann größtentheils die Güte seines Geschmacks verliert. 1. —

8) Der große Pepping. Le grand Pepin (lö grang Peping).

Dieser ist ein sehr geschätzter Apfel von mittlerer Größe, hat seine größte Breite in der Mitte seiner Höhe, und fällt nur wenig, sowohl gegen die Krone, als gegen den Stiel zu, ab, so daß er fast länglicht aussieht. Seine Breite beträgt drittehalb Zoll, seine Höhe aber zwei Zoll und drei Linien. Die Krone sitzt in einer geräumigen, aber ziemlich flachen Vertiefung, um deren Rand man einige Falten bemerkt, die zum Theil ziemlich über die Seiten der Frucht nach dem Stiele zu hinlaufen. Der Stiel ist holzig und dünne, und steht in einiger Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist grüngelb, diese aber auf der Sonnenseite stark geröthet, und übrigens mit vielen Pünktchen bestreuet, welche im Grünen weiß, und im Gelben und Ro-

Digitized by Google

then grün sind. Die Schale ist zart und dünne; das Kernhaus dehnt sich in der Mitte etwas breit, ist aber sowohl unten, als oben, und zwar oben mehr zugespitzt. Das Fleisch ist weißgelb, zart und fest, ziemlich saftig, und vom feinsten süßen, gewürzhaften Geschmacke. Er zeitiget im Jenner, und hält sich bis in den Mai. 1. —

9) Der weiße Pepping.

Dieser ist ein kleiner Apfel von unregelmäßigen Formen, doch meistens walzenförmig, und gegen die Krone mehr, als gegen den Stiel zugespitzt; er mißt zwei Zoll in seiner Breite, und zwei und einen Viertelzoll in seiner Höhe; jedoch giebt es auch noch kleinere Aepfel dieser Art. Die Krone, die meist offen ist, steht größtentheils in einer flachen Vertiefung; der Stiel ist kurz, oft fleischigt, und steht ebenfalls in einer seichten rostfarbigen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist ein glänzendes Blaßgelb, das mit vielen feinen, fühlbaren, grauen Punkten besetzt, und auf der Sonnenseite mit einem schwachen, etwas okerartigem Roth angelaufen ist, welches sich sanft in die Grundfarbe verliert. Die Schale ist sehr zart und fettig anzufühlen; das Kernhaus ist klein, offen, unregelmäßig, und alle Kammern fließen gleichsam in eine zusammen, und enthalten wenige, oder gar keine Kerne. Der Geruch des Apfels ist fein violenartig, das Fleisch weiß, weich, von weni-

Digitized by Google

wenigem Safte, dabei aber von einem etwas angenehmen gewürzhaften Geschmacke ohne Säure. Die Reifzeit fällt in den December, der Apfel hält sich aber bis ins Frühjahr. 2.

10) Der gestreifte Pepping.

Dieser, der die Größe und Form eines kleinen Borsdorfer hat, mißt in seiner Breite zwei Zoll, und in seiner Höhe anderthalb Zoll. Seine kleine langgespitzte Krone sitzt bald in einer flachen, bald etwas tiefen Einsenkung, die von einigen feinen Fältchen umgeben ist. Der Stiel ist dünne, ungefähr einen halben bis drei Viertelzoll lang, und steckt in einer seichten Vertiefung, in welcher sich oft ein kleiner Fleischfortsatz an denselben ansetzt, und ihn auf die Seite drückt. Die Grundfarbe ist grüngelb, bei voller Zeitigung aber goldgelb, um die Stielwölbung mit einem zersprengten Rost belegt, auf der Sonnenseite aber mit abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt, und zwischen diesen noch getuscht. Uebrigens bemerkt man auf der ganzen Schale graue Punkte. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele schöne Kerne. Das Fleisch ist weißlich, fein, fest, saftvoll, und von einem angenehmen, reinettenartigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, hält sich den Winter hindurch, welkt aber nachher sehr stark. 1. —

Digitized by Google

§. 16.

11) Die französische Goldreinette. Reinette dorée (Renette doreh).

Dieser Apfel, der auch unter dem Namen: Dühamels Goldreinette bekannt ist, gehört, was seine Größe betrifft, unter die mittelmäßigen Aepfel, hat seine größte Breite unter der Hälfte seiner Höhe nach dem Stiele zu, nimmt von da etwas ab, und rundet sich platt zu; da er hingegen nach der Krone zu etwas mehr abnimmt, und sich hoch zuwölbt. Er mißt in seiner Breite zwei Zoll, in der Höhe aber einen Zoll und acht Linien. Die Krone ist klein, und steht in einer geräumigen und tiefen Einsenkung, in der man zuweilen einige Falten bemerkt. Der Stiel ist stark und holzig, und besteht oft nur in einem Fleischbutz, zuweilen ist er aber auch einen halben, bis einen Zoll lang, und sitzt in einer ansehnlichen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist gelb, verändert sich aber verschiedentlich; denn an einigen Stellen ist sie goldgelb, an andern schwefelgelb, und an einigen, besonders um den Stiel, fällt sie ins Gelbgrüne. Die Sonnenseite ist mehr oder weniger, zum Theil auch nur in Flecken oder Strichen rothgefärbt, und man bemerkt in diesem Roth gelbgraue Punkte. Uebrigens ist die Schale oft fast ganz mit einem feinen zimmtfarbigen Rost überzogen, durch den das Roth oft nur Stellenweis durchbricht. Das

Kern-

Digitized by Google

Kernhaus ist fast rund, und hat nur oben und unten kleine kurze Spitzen. Die Kammern sind enge gepreßt und geschlossen, die Kerne braun, platt, kurz, und haben eine stumpfe Spitze. Es befinden sich deren viele im Apfel. Das Fleisch ist weiß, zart und fest, ziemlich saftig, und von einem sehr angenehmen, erhabenen, zuckerartigen, nachdrücklichem Geschmacke, dem eine ganz feine Weinsäure beigemischt ist. Er übertrifft bei weitem unsere bekannte und vortreffliche grüne Reinette. Der Apfel wird im December reif, und hält sich bis in den April oder Mai. 1. —

12) Die englische Reinette. Reinette d'Angleterre (Renetke dangletähr).

Dieser Apfel, den einige auch den Goldapfel, und englischen Goldpepping nennen, gehört seiner Größe nach unter die mittelmäßigen, seiner Form nach aber unter die plattrunden Aepfel. Seine größte Breite trifft gerade in die Mitte der Höhe, von da fällt sie sowohl gegen den Stiel, als auch gegen die Krone, und zwar gegen letztere etwas wenig mehr ab. In seiner Breite mißt er zwei Zoll und zwei Linien, in seiner Höhe aber einen Zoll und zehn Linien. Die Krone sitzt in einer flachen Vertiefung, um welche man einige Ungleichheiten bemerkt. Der Stiel ist kurz, holzig, mittelmäßig stark, steckt in einer flachen, geräumigen Vertiefung, über welche er kaum ein oder zwei Linien her-

Digitized by Google

ausſteht. Die Grundfarbe iſt grüngelb, im Liegen hellgelb, auf der Sonnenſeite aber hellroth. Eigentliche Punkte bemerkt man zwar in der Farbe nicht, wohl aber bisweilen kleine ſchwarzbraune Flecken, auch wohl Märzchen, wie beim Borsdorfer. Die Haut iſt etwas rauh und ſtark; das Kernhaus iſt unten nach dem Stiele rund, nach der Krone zu aber ſpitz, und zieht ſich breit gegen die Seiten. Die Kammern ſind enge und etwas gepreßt. Die Kernen platt, und haben eine kurze aufgeſetzte Spitze. Das Fleiſch hellgelb, zart und feſt; der Saft zwar nicht überflüſſig, aber von einem erhabenenen, ſüßwürzhaft anziehendem Geſchmacke. Der Apfel zeitiget gegen Weihnachten, und hält ſich oft bis zur wiederkommenden Reifzeit ſeiner Brüder. 1. —

13) Die franzöſiſche Reinette. Reinette franche (Renette frangſch).

Dieſer, der auch die franzöſiſche Edelreinette genennt wird, iſt ein ziemlich großer Apfel, deſſen größte Breite ganz in die unterſte Hälfte ſeiner Länge fällt, von der er ſich nach dem Stiele zu, platt zuwölbt. Er mißt in ſeiner Breite drei Zoll und vier Linien, in ſeiner Höhe zwei Zoll und neun Linien, und gehört daher zu den plattrunden Aepfeln. Die Krone iſt meiſtens halb offen, bleibt lange grün, und ſtehet in einer geräumigen Vertiefung, aus der ſich am obern

Rand

Digitized by Google

Rande einige Ungleichheiten erheben, und als sehr sichtbare, flache, breite Rippen über die ganze Frucht hinlaufen, und dieselbe zum Theil in ihrer Rundung schief oder eckig machen. Der Stiel ist mittelmäßig stark, holzig, etwa drei Viertelzoll lang, und steht in einer geräumigen, bald glatten, bald rostigen Vertiefung. Die Farbe ist grün, wird aber auf dem Lager gelbgrün, ist mit vielen kleinen grauen, den Nadelstichen ähnlichen Punkten bestreuet, und hat hier und da einige graue Holzflecken, so wie dann sehr besonnte Früchte manchmal auch einen leichten Anflug von bräunlicher Röthe haben. Das Kernhaus ist unten am Stiele sehr breit, dehnt sich nach beiden Seiten aus, und bildet schnell unter der Krone eine kurze Spitze; die Kammern sind hoch, geräumig und offen, die Kerne länglich, und gerade aus zugespitzt. Das Fleisch ist gelbgrün, fein, sehr zart, und mit hinreichendem Safte versehen; der Geschmack säuerlich süß, nachdrücklich und stärkend. Der Apfel zeitiget im December und dauert bis Pfingsten, schrumpft aber leicht zusammen. 1. —

14) Die königliche Reinette. Reinette royale (Renette rojal).

Dieser Apfel, der dem vorigen an innerer Güte ziemlich gleich kömmt, ist eine schöne, doch meistens etwas unregelmäßige Frucht, die in ihrem größten Durchmesser drei bis drei und

Digitized by Google

einen Viertelzoll, in ihrem kleinen aber manchmal einen halben Zoll weniger mißt, die Höhe aber beträgt drittehalb bis zwei und drei Viertelzoll. Die Krone steht in einer flachen, oft unebenen, meistens mit fünf Rippen umgebenen Vertiefung, wovon mehrere sehr sichtbar über die Oberfläche des Apfels hinlaufen; der Stiel ist kurz, steht in einer ziemlich tiefen, engen, mehrentheils rostfarbigen Höhle, und ragt selten über dieselbe hervor. Die Grundfarbe ist anfänglich gelblichgrün, wird aber im Liegen hellgelb, auf der Sonnenseite aber goldgelb, welches sich manchmal nur in breiten Streifen zeigt. In der Farbe findet man starke, meistens sternförmige oder wenigstens eckige Punkte, und gelbbraune netzförmige Roslanstüge, die rauh anzufühlen sind. Die Schale ist fein, und rauh anzufühlen. Das Kernhaus ist geräumig und enthält viele und große vollkommene Kerne. Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, etwas lockerer, als bei der vorigen Reinette, voll Saft und von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December und hält sich bis in den Frühsommer. 1.

15) Die Reinette von Breda. Reinette de Breda (Renette de Breda).

Dieser große, ansehnliche und sehr schätzbare Apfel hat seine größte Breite in der Mitte seiner Höhe, und behält sie auch etwas hinauf und hinabwärts, welches ihm eine walzen-

Digitized by Google

zenförmige Gestalt giebt. Er ist zwei Zoll acht Linien breit, und zwei Zoll und sieben Linien hoch. Seine Krone steht in einer seichten mit feinen Falten umgebenen Vertiefung, aus der sich mehrere Rippen sichthar über die Frucht hin verbreiten. Der Stiel ist dick, holzig, ungefähr drei Viertelzoll lang, und steht in einer sehr geräumigen, rostfarbigen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist in der wahren Reifzeit Citronengelb, und diese zuweilen auf der Sonnenseite carmoisinroth gefleckt. Auf seiner Oberfläche bemerkt man viele graue, nicht ganz runde, sondern mehr strichartige Punkte, und zwischen diesen lange graue, unordentlich laufende Züge und Flecken, welche einer braunen Rinde ähnlich sind, besonders um die Krone, die dann dem Apfel ein rauhes Ansehen geben. Die Schale ist fein, das Kernhaus unten am Stiele breit, dehnt sich ziemlich auf beide Seiten, und läuft nach der Krone spitzig zu. Die Kammern sind hoch, geräumig, nicht ganz verschlossen, und enthalten viele vollkommene, lange und gerade zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, zart und fest, der Saft mäßig, und von einem zuckerhaften, vortrefflichen, gewürzhaftem Geschmack, der ganz jenem des englischen Goldpeppings gleichkömmt; daher man diesen Apfel, — nach Diels Bemerkung, — nicht nur in dieser Rücksicht, sondern auch in Rücksicht seiner

Fle-

Digitized by Google

Flecken und carmoisinrothen Punkte den englischen Goldpepping im Großen nennen könnte. Der Apfel zeitiget im December und hält sich bis in den März, nachher aber wird er welk, süß und fade. 1. —

16) Die Neuyorker Reinette. Pomme de Neuyork (Pomm de Neujork).

Dieser mehr platte, als runde Apfel hat seine größte Breite in der Mitte seiner Höhe, rundet sich von da nach dem Stiele kurz und platt, gegen die Krone aber etwas höher zu, und mißt in seiner Breite zwei Zoll und vier Linien; in seiner Höhe aber nur einen Zoll und acht Linien. Die Krone ist groß und sitzt in einer flachen Vertiefung; der Stiel ist dünne, holzig, etwa einen Zoll lang, und steckt in einer kleinen, mäßigen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist in der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite ein verwaschenes Roth, in welchem einzelne, dunklere, rothe, lange und kurze Striche laufen. Die Pünktchen, die man auf der Oberfläche der Schale bemerkt, sind im Rothen weißgrau, und im Gelben schwarzbraun; um den Stiel herum aber ist der Apfel grau. Die Schale ist dünne; das Kernhaus ist unten breit, dehnt sich ziemlich auf beide Seiten, und spitzt sich unter der Krone kurz und stumpf zu. Die Kammern sind fast ganz verschlossen, und enthalten dunkelbraune, platte, gerade aus zugespitzte, vollkommene und mittelmäßig lange

Ker-

Digitized by Google

Kerne. Das Fleisch ist weißgelb, locker und zart, und von einem säuerlichsüßen kräftigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis den kommenden Sommer. 1. —

§. 17.

17) Die Reinette von Orleans.

Reinette d'Orleans (Renette d'Orleang).

Dieser ist ein sehr schöner, großer, in seiner Form aber etwas wandelbarer Apfel; denn er neigt sich oft eben so gerne zu einem etwas hohen Ansehen, als auch zu einer schönen, etwas niedergedrückten, platten Form; die Wölbung aber nach der Krone zu, ist bei den mehresten Aepfeln dieser Gattung, viel abnehmender von der Mitte aus, als die nach dem Stiele zu; denn da wölbt er sich breit und flach zu. Die Breite beträgt drei, und die Höhe drittehalb Zoll. Die Krone ist offen, stark, bleibt lange grün, und steht in einer sehr ausgeschweiften, aber flachen Vertiefung, in welcher man mehrere feine Falten und Rippchen bemerkt, die sich oft am Rande höckerartig erheben, und dann zwar sehr unmerklich, aber doch sichtbar als breite, flache Erhabenheiten über die Frucht hingehen, und die Rundung verderben, und zuweilen auch zwei ungleiche Hälften bewirken. Der Stiel ist schwach, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit einem feinen Rost ausgefüttert ist, der sich oft weit über

die

Digitized by Google

die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe ist bei voller Zeitigung ein schönes Goldgelb, das auf der Sonnenseite oft nur mit einem schwachen Carmoisinroth abgesetzt gestreift, auf der Schattenseite aber zuweilen nur etwas ins Röthliche schillert; dabei ist aber die ganze Schale mit vielen feinen und starken, meistens sternförmigen und rauh anzufühlenden Punkten besetzt, die zuweilen auch wohl einen feinen netzförmigen Rostanflug vorstellen. Die Schale ist fein, das Kernhaus manchmal etwas offen, die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten ziemlich viele, vollkommene Kerne. Das Fleisch ist weißgelb, fein, voll Saft, und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmacke, der etwas in das Citronenartige sticht. Die Frucht zeitiget im December, hält sich den Winter hindurch, und welkt nachher gar sehr 1. —

18) Die Reinettte von Damason. Reinette double de Damason (Renette dubel de damasong).

Dieser ist ein großer, ansehnlicher Apfel, dessen wahre Gestalt sich sehr der Kugelform nähert, und in seiner Breite zwei bis drei, in der Höhe aber drittehalb bis zwei und drei Viertelzoll mißt. Seine Krone ist klein, geschlossen und braun, und steht in einer geräumigen, rostfarbigen Vertiefung; der Stiel ist kurz, sitzt in einer geräumigen, tiefen

Höh-

Digitized by Google

Höhle, welche fein gelbbraun, rostig ist, und den Rost meistens über die ganze Stielwölbung hin, verbreitet, auch auf der Schattenseite oft dünne, hoch nach der Krone hinauf vertheilt. Die Grundfarbe des Apfels ist strohgelb, welches auf der Sonnenseite mit einem glänzenden, dunkeln, jedoch eben nicht schönem Blutroth verwaschen, getuscht und punktirt ist, worin man aber auch viele dunklere abgesetzte Streifen, und einige schöne, gelbe Punkte bemerkt. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind geräumig, und enthalten ziemlich viele, vollkommene Kerne. Die Frucht riecht fein und angenehm; ihr Fleisch ist gelbgrünlich, fein, fest, voll Saft, und von einem zuckerhaften Muskatellergeschmack. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis in den künftigen Sommer. r.

19) Die Reinette von Sorgvliet Reinette de Sorgvliet (Renette de Sorgvlie).

Dieser noch nicht nach Würde bekannte Apfel ist, was seine Form betrifft, fein gerippt und platt, und zuweilen, wenn er groß ist, in die Breite etwas länglich verschoben; wo er dann in der Breite viertehalb, bis drei und drei Viertel, in der Höhe aber drittehalb bis zwei und drei Viertel Zoll mißt. Die Krone, welche stark, bald offen, bald geschlossen ist, und ziemlich lange grün bleibt, steht in einer geräumigen Vertiefung, die mit feinen Falten besetzt ist, welche sich mehrentheils

erst

Digitized by Google

erst am obern Rande rippen- oder beulenartig sanft erheben, und zwar flach, jedoch sichtbar über die Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der Stiel ist fleischig und kurz und steht bald in einer engen, bald geräumigen, entweder rostfarbigen, oder grünen Vertiefung. Die Grundfarbe ist, wenn man den Apfel abreibt, ein glasartig glänzendes Blaßgelb, das auf der Sonnenseite zuweilen mit einer lichtbräunlichen Röthe angelaufen und mit mehrern karmoisinrothen Fleckchen oder braunen karmoisinroth eingefaßten Punkten versehen ist, so wie dann die ganze Schale sehr schön, regelmäßig und fein punktirt ist. Das Fleisch ist weißgelb, fest, abknackend, sehr voll Saft und von einem sehr angenehmen etwas gewürzhaften Geschmacke. Das Kernhaus ist wenig geschlossen; die Kammern sind geräumig, fast rund, doch etwas breiter, als hoch, stehen ganz in der Mitte, und enthalten nur wenige, meistens taube Kerne. Die Frucht zeitiget im December und hält sich bis in den Sommer. 1.

20) Die Harlemer Reinette.

Dieser große vortreffliche und sehr schätzbare Apfel ist, was seine Form betrifft, stets platt, oder manchmal sich nur etwas der Kugelform nähernd, und nicht selten unregelmäßig in seinem Bau; mißt in seiner Breite viertehalb und in seiner Höhe drei Zoll. Die Krone, welche spitzblättrig, halb geschlossen ist,

und

Digitized by Google

und lange grün bleibt, steht in einer geräumigen, oft tiefen Höhle, auf deren oberem Rande sich oft höckerartige Beulen erheben, die sichtbar breit und vorragend bis zur Stielhöhle hinablaufen. Der Stiel ist kurz, selten drei Viertel Zoll lang, und steht in einer geräumigen Vertiefung, die bald mit feinem, bald mit rauhem Rost ausgefüttert ist, und wovon sich manchmal Roststreifen bis an den Bauch des Apfels hinziehen, oder die ganze Stielwölbung einnehmen. Die Grundfarbe ist zur Zeit der vollen Reife ein schönes Hellgelb, welches auf der stark besonnten Seite mit einem leichten Anflug von einer bräunlichen Röthe bedeckt ist. Uebrigens ist der Apfel überall mit vielen schön vertheilten starken und hellbraunen Punkten, zum Theil auch mit platten oder etwas erhabenen Roststecken oder zerstreueten Rostanflügen besetzt. Die Schale ist dünn; das Kernhaus schön, etwas offen in der Mitte, die Kammern geräumig, enthalten aber sehr wenig und meistens taube Kerne. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, markicht, voll Saft und von einem angenehmen süßen weinartigen Geschmacke. Die Reifzeit fällt in den November, die Dauer des Apfels aber zieht sich bis ins Frühjahr. 1.

§. 18.

21) **Die Normännische Reinette**, Reinette de Normandie (Renette de Normandie).

Digitized by Google

Dieser schöne, ansehnlich große und sehr köstliche Apfel, den man nach Diels Bemerkung den doppelten edlen Borsdorfer nennen könnte, ist fast platt, von der Mitte gegen die Krone mehr abnehmend, als nach dem Stiele zu, unten etwas breit aufsitzend, in seiner Rundung sehr eben und mißt in seiner Breite drei bis drei und einen Viertel, in der Höhe aber nur drittehalb Zoll. Die Krone, die meistens geschlossen ist, steht in einer geräumigen, größtentheils tiefen Einsenkung; der Stiel ist kurz, besteht meistens nur in einem Fleischbutz und sitzt in einer geräumigen flachen und fein rostfarbigen Vertiefung. Die Grundfarbe ist ein schönes Citrongelb, welches auf der Sonnenseite durch einen leichten Anflug von einer orleanartigen Röthe noch erhöhet wird. In dieser Röthe bemerkt man oft viele kleine, runde und etwas eingesenkte dunkelroth eingefaßte Flecken, dabei einige schöne karmoisinrothe und viele starke bräunliche und auf der Schattenseite gelbgraue Punkte, wovon mehrere wie kleine Sternchen aussehen. Die Schale ist fein; das Kernhaus ist schön, enge und geschlossen, enthält aber mehr taube, als vollkommene Kerne. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, fest, voll Saft, und von einem erhabenen zuckerartigen Weingeschmack. Der Apfel zeitiget im October und hält sich bis in den Jan. 1.

Digitized by Google

22) Die Champagner Reinette, Reinette platte de Champagne (Renette platt de Schampang).

Dieser vortreffliche Apfel gehört, was seine Form betrifft, zu den plattrunden Aepfeln; er mißt in seiner Breite drei und in seiner Höhe zwei Zoll. Die Krone ist spitzblättrich, geschlossen, bleibt oft sehr lange grün, und steht in einer geräumigen und ansehnlichen Vertiefung, in der man viele sehr feine Falten bemerkt, die sich aber nicht über die Frucht erheben, obschon über diese einige sehr deutlich breite und flache rippenähnliche Erhabenheiten hinlaufen, und zuweilen die Rundung des Apfels verschieben. Der Stiel ist in der Regel dünn, zuweilen auch stark, drei Viertel bis ein und einen Viertel Zoll lang und sitzt in einer geräumigen Vertiefung, die mit einem feinen gelbgrauen Roste bekleidet ist, der sich oft ziemlich strahlenartig verbreitet. Die Farbe des völlig zeitigen Apfels ist blaßcitronengelb, welches auf der Sonnenseite bald um die Krone, bald an der Mitte des Bauchs oder an der Stielwölbung einen sehr leichten Anflug von einer angenehmen rosenartigen Röthe oder blassen rothen Punkten hat. Die Schale ist sehr fein und mit einem schönen Duft belaufen. Das Kernhaus ist schön, stößt bis an die etwas starke Kronenröhre, und enthält viele vollkommene Kerne. Das Fleisch ist weiß, fein, markig, voll Saft

Digitized by Google

und von einem angenehmen zuckerartigen dabei fein weinsäuerlichen Geschmacke. Der Apfel reift im November und hält sich bis ins Frühjahr. 1. —

23) Die graue französische Reinette, Reinette grise française (Renette gries frangsäß).

Dieses ist unsere allbekannte und beliebte Reinette, die man wohl selten in einem Obstgarten vermissen dürfte. Der Apfel hat seine größte Breite fast in der Mitte seiner Höhe, und rundet sich beinahe eben so platt gegen die Krone, als gegen den Stiel, nur ist er etwas mehr verjüngt gegen erstere. Er mißt in der Breite viertehalb und in der Höhe drei Zoll. Die Krone bleibt grün, und sitzt in einer geräumigen, uneben geformten Vertiefung, um welche man einige seichte Rippen bemerkt, wovon sich selten eine einzelne stark erhebt und entweder merklich über den Apfel fortläuft, oder durch eine breite Erhebung die Form der Rundung verdirbt. Der Stiel steckt in einer engen und tiefen rostfarbigen Höhle, und geht kaum eine Linie über dieselbe heraus; übrigens ist er mittelmäßig stark und holzig. Die wahre Grundfarbe ist olivengrün, auf der Sonnenseite aber gelbgrün, und dabei mit einem schmutzigen Roth nur fein angelaufen. Ueber diese Grundfarbe verbreitet sich ein glanzloser, oft aufgesprungener, sehr rauher, oder doch rauh anzufühlender, schmutziggrauer Rostüberzug,

Digitized by Google

zug, der oft ganze Seiten so bedeckt, daß man von der Grundfarbe gar nichts siehet. Dieses ist dann auch wohl die Ursache, daß man diesen Apfel an einigen Orten die rauhe Reinette, oder Rauhapfel nennt. Uebrigens aber ist der Rost mehrentheils mit der Grundfarbe zu gleichen Theilen vertheilt, so daß es einer Mischung von marmorirtem Grau und Olivengrün ähnlich wird. Ueberdies hat der Apfel ziemlich viele weißgraue, feine Punkte, die man aber in der groben lederartigen Rostfarbe nicht bemerkt. Das Kernhaus ist unten breit, zieht sich gegen die Seiten in einen scharfen Bogen, und wird gegen die Krone spitzig; die Kernkammern sind niedrig, breit und verschlossen, und enthalten viele lange und geradeaus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weiß, spielt ins Grüngelbliche, ist locker, ziemlich saftig, und von einem nachdrücklich süßsäuerlichen stärkenden Geschmack. Der Apfel erhält seine Zeitigung erst nach Weihnachten, und dauert bis zum Wiedereifwerden seiner Brüder. Ich habe eine Wirthschafterin, — sagt Sickler, — die sie bis lange ins zweite Jahr zu erhalten wußte. Sie pflegte sie in neuen reinlichen irdenen Töpfen aufzuheben, und so ziemlich einerlei Temperatur zu verschaffen. Wenn es in der Obstkammer zu kalt wurde, trug sie solche ins Gewölbe, und wenn die Luft wieder eine gemäßigte Temperatur annahm, wieder heraus, und freute

Digitized by Google

sich dann recht sehr, wenn sie mitten im heissen Sommer einen Apfel aufsetzen konnte, der so frisch und vollkommen war, als käme er jetzt erst vom Baume, besonders alsdann, wenn es etwa im vorhergehenden Jahre kein Obst gegeben hatte, wo die Verwunderung desto größer war. Soll dieser Apfel zum Genuß recht gut werden, so muß man ihn lange am Baume lassen, oft so lange, bis einen der kommende Winter nöthigt, ihn abzunehmen. Ist er nicht seine zum Auswachsen gehörige Zeit am Baume geblieben, so schrumpft er zusammen, bekömmt Runzeln, und wird lederartig. 1.

24) Die Lothringer grüne Reinette.

Dieser Apfel, den die Franzosen, weil er eben keiner von den besten ist, die deutsche Reinette nennen, neigt sich, was seine Form betrifft, zu einer etwas kugelförmigen Plattform, und mißt in seiner Breite drei und einen Viertel, in seiner Höhe aber zwei und drei Viertel, oder drittehalb Zoll. Die Krone, welche groß, und offen ist, steht in einer ausgeschweiften ziemlich tiefen Einsenkung. Ohnerachtet man an dieser selten einige feine Falten findet, so bemerkt man doch an der Frucht deutlich rippenartige Erhöhungen. Der oft fleischige Stiel sitzt in einer breiten nicht sehr tiefen, bald viel, bald wenig rostfarbigen, bald auch ganz glatten Höhle. Die Grund-

farbe

Digitized by Google

farbe des Apfels ist grünlichgelb, überall mit vielen feinen grauen Punkten besetzt, die auf der Sonnenseite etwas röthlich, übrigens aber sämmtlich mit einem kleinen blaßgrünen Kreis umgeben sind. Das Kernhaus ist weit, und häufig geschlossen, und enthält wenige vollkommene, sondern meistens taube Kerne. Das Fleisch ist grüngelblich weiß, locker, grobkörnigt, voller Saft, und von einem feinsäuerlichen Geschmack. Der Apfel zeitiget Ende November, und hält sich bis zum Frühjahre. 2.

§. 19.

25) Die große oder doppelte Cassseler Reinette.

Dieses ist ein ansehnlich großer, ungemein schöner und vortrefflicher Apfel, dessen Form zwar platt ist, sich jedoch sehr, ja oft fast vollkommen einer etwas nach der Krone abnehmenden Kugelform nähert. Seine größte Breite hat er in der Mitte; seine Wölbung ist nach der Krone etwas kleiner, als diejenige nach dem Stiele, beide aber sind schön und sanft abgerundet. Seine Breite beträgt drei Zoll, seine Höhe aber nur drittehalb Zoll. Die Krone ist schmal, lang, spitzblättrich, halb oder ganz geschlossen, bleibt meistens lange grün, und sitzt in einer geräumigen Vertiefung, in welcher man fast immer mehrere feine Falten bemerkt, von welchen einige sanft und flach, jedoch bemerkbar über die Frucht oft bis in die

Digitized by Google

Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist dünne, einen Zoll lang, und steht in einer tiefen trichterförmigen Höhle, die mit Rost bekleidet ist, der sich oft sternförmig über dieselbe hinaus verbreitet. Die Grundfarbe ist, bei voller Zeitigung, ein mattes Goldgelb, die Sonnenseite aber ist von der Krone bis zum Stiel und weiter als die Hälfte der Frucht mit etwas trübrothen, kurz abgesetzten, nicht sehr häufigen Streifen besetzt, dabei aber so reichlich getuscht und punktirt, daß die Streifen etwas undeutlich werden. Die Punkte, die man auf der Oberfläche des Apfels bemerkt, sind nicht sehr häufig, in dem starken Roth fein, weißgrau und nicht sehr ins Auge fallend; in der gelben Farbe aber, bald bräunlich, bald schwärzlich; als ob es Unrath von Spinnen wäre, und stark. Die Schale ist fein und glatt. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind platt, etwas enge, und enthalten lange platte und nicht viel vollkommene Kerne. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, markig, saftvoll und von einem gewürzhaften, erhabenen zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget Anfangs Decembers und hält sich bis tief in den Winter. 1.

26) Die kleine Casseler Reinette.

Dieser mittelmäßig große ganz vortreffliche Apfel, der im Umriß einem großen Borsdorfer

Digitized by Google

dorfer ähnlich sieht, gehört wie der vorige, eigentlich zu den Goldreinetten. Er mißt in seiner Breite zwei und drei Viertelzoll und in seiner Höhe zwei und einen Viertelzoll. Seine weit offene Krone steht in einer flachen geräumigen Vertiefung. Der Stiel ist stark, holzig, einen halben Zoll lang, und steht in einer meist nicht tiefen, rostfarbigen Höhle, aus der er selten weit hervorragt. Die Grundfarbe ist, wenn man den Apfel abreibt, goldgelb und glänzend, auf der Sonnenseite stark mit einem schönen glänzenden Carmoisinroth, so fein und häufig punktirt, daß solches oft verwaschen aussieht. In diesem punktirten Roth sind häufige, abgesetzte, dunkelröthere Streifen, die bei stark besonnten Früchten erst nach den Seiten hin sichtbar werden, und auf dem Brennpunkte der Sonne sich gleichsam mit dem punktirten Roth, zur Erhöhung der Farbe, in eine glänzend rothe Fläche scheinen vereiniget zu haben. Dabei ist die Schale überall mit oft unregelmäßigen, grauen, rauhen Punkten besetzt, so wie man denn auch nicht selten einige Rostflecken, Figuren, Warzen, und häufige, weißgraue, schwarzeingefaßte Flecken findet. Das Kornhaus ziehet sich unten nach dem Stiele zu sehr breit gegen die Seiten, und dehnt sich in eben dieser Breite nach einige Linien nach der Krone zu, wo es sich dann in einer stumpfen Spitze endiget. Die Kernkammern sind geräumig, offen,

Digitized by Google

und enthalten viele, schöne, vollkommene, längliche, gerade aus zugespitzte und fast dreieckigte Kerne. Das Fleisch ist weißgelb, fast schmelzend, zart, und voller Saft, von einem erquickend angenehmen, zuckerartigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis in den Juni, alsdann welkt er, und wird fade. 1. —

§. 20.

27) **Die weiße Reinette.** Reinette blanche (Renette blangsch).

Dieses ist ein schöner und ganz vortrefflicher Apfel, dessen Form stets plattgedrückt, und die Wölbung gegen die Krone spitziger, als die gegen den Stiel zu ist. Er mißt in seiner vollen Breite drei Zoll und in der Höhe zwei und einen Viertelzoll. Die grünliche, meistens geschlossene Krone, steht in einer geräumigen Vertiefung, die mit feinen Falten umgeben ist. Die Form des Apfels ist übrigens selten ganz rund, sondern durch einige Erhabenheiten in seinen Durchmessern verschieden; diese Erhabenheiten laufen aber nicht von den Falten der Kronhöhle herab, sondern sie befinden sich blos an dem Bauche der Frucht. Der Stiel ist meistens einen halben Zoll lang, und sitzt beständig in einer sternförmigen, mit einem gelbbraunen Roste eingefaßten weiten und tiefen Höhle. Die Grundfarbe des völlig reifen Apfels ist blaßgelb, und die Sonnenseite mit einem feinen Roth etwas angelaufen,

und

Digitized by Google

und überhaupt überall mit feinen, meistens runden grauen Punkten besetzt, die auf der Sonnenseite röthlichbraun werden, auf der Schattenseite aber mit einem feinen weißlichen Kreis umgeben sind. Die Schale ist zart; das Kernhaus hat die Form eines aufrechtstehenden Herzens; die Kernkammern sind aber nicht sehr geräumig, etwas ins Breite gepreßt, und enthalten lange, vollkommene und gerade aus spitzige Kerne. Das Fleisch ist weiß, locker, körnicht, voll Saft und von einem angenehmen weinsüßlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December und hält sich bis zum Sommer. 1. —

28) Die grüne Reinette. Reinette verte (Renette wert).

Dieser Apfel, der zu denen von mittlerer Größe gehört, mißt in seiner Breite drei Zoll, und in seiner Höhe zwei Zoll und zwei Linien, gehört mithin unter die plattrunden Aepfel. Die Krone sitzt in einer flachen Vertiefung, der Stiel aber, der dünn und holzigt, und wohl anderthalb Zoll lang ist, sitzt in einer geräumigen Tiefe, aus welcher er auch ziemlich herausragt. Die Grundfarbe ist weißgrün, und unter ihr sieht man viele kleingrüne Punkte hervorstechen; übrigens bemerkt man auch einige graue Flecken, und zwar vorzüglich um die Krone herum, das dann bewirkt, daß der Apfel etwas schmutzig aussieht. Die Schale ist dünn; das Kern-

haus

Digitized by Google

haus zieht sich unten nach dem Stiele zu, breit gegen die Seiten, und endiget sich gegen die Krone ganz spitzig. Das Fleisch ist zart, und weicher, als das Fleisch der übrigen Reinetten; der Geschmack angenehm weinsäuerlichsüß. Der Apfel reift im December, und hält sich bis zur Wiederreife seiner Brüder. 1. —

29) Die rothe Reinette. Reinette rouge (Renette ruhsch).

Dieser ansehnliche Apfel hat seine größte Breite in der Mitte seiner Höhe, und fällt sowohl gegen die Krone, als nach dem Stiele zu ein klein wenig, und zwar sehr kurz ab. In der Breite mißt er zwei Zoll und zehn Linien, und in der Höhe zwei Zoll und sechs Linien; gehört mithin in die Classe der plattrunden Aepfel. Die Krone sitzt in einer ziemlichen Vertiefung, deren Einfassung etwas ungleich und faltig, und bisweilen auf einer Seite etwas erhabener ist, als auf der andern. Der Stiel ist dünne, steckt in einer engen Vertiefung und ragt aus dieser ziemlich weit hervor. Die Grundfarbe ist grüngelb, wird aber im Liegen ganz gelb, und ist auf der Sonnenseite mehrentheils in abgesetzten Streifen stark geröthet, so wie denn auch in der Schale hie und da grüne Punkte erscheinen, die, wenn sie älter geworden, graulich werden. Die Schale ist dünne; das Kernhaus ist nach dem Stiele zu sehr breit und endi-

Digitized by Google

endiget sich oben bei der Krone sehr spitzig; das Fleisch gelblich, zart und fest, der Saft an Geschmacke erhaben süß, weinsäuerlich und stärkend. Der Apfel zeitiget im December und hält sich bis in den April, auch wohl noch länger. 1.

30) Die rothe Premänreinette.

Dieser schätzbare Apfel hat, was seine Form und Größe betrifft, viel Aehnlichkeit mit einem starken Borsdorfer, nur ist er oft noch breitgedruckter und gewöhnlich mehr Kugelförmig, als jener. Seine Breite beträgt zwei und drei Viertel, und seine Höhe zwei und einen Viertelzoll. Die offene Krone steht in einer geräumigen seichten Vertiefung, in welcher man zwar einige feine Falten bemerkt, die aber nicht weder als Erhabenheiten, noch Rippenartig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist dünne, einen halben, bis einen Zoll lang, und steht in einer geräumigen, oft etwas tiefen Höhle, welche rostfarbig ist, und wovon sich der Rost oft sehr weit über die Stielwölbung, zuweilen sogar über den größten Theil der Schattenseite dicht und netzförmig verbreitet. Die Grundfarbe des ganz zeitigen Apfels ist gelblichgrün, diese aber auf der Sonnenseite zur Hälfte, und oft um die ganze Krone herum, mit einem etwas trüben Carmoisinroth stark verwaschen, worin man noch mehrere dunklere Streifen bemerken kann. Dabei ist die Schale überall mit vielen feinen

hell-

Digitized by Google

hellgrauen Punkten, manchen sternförmigen, schwärzlichen Flecken, und oft auch größern Rostflecken besetzt. Das Kernhaus ist geschlossen, und die Kammern enthalten viele schöne und vollkommene Kerne. Das Fleisch ist weißgelb, sehr fein, fest, saftvoll, und von einem süßen, zuckerartigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis in den März, wo er dann welk wird. 1. —

21) Die glatte gelbe Reinette. Reinette jaune (Renette schohn).

Dieser Apfel, der auch die späte gelbe Reinette genennt wird, ist seiner Größe nach ein mittelmäßiger Apfel, dessen größte Breite in die unterste Hälfte seiner Höhe nach dem Stiele zu fällt, wohin er dann ganz platt zuläuft, dahingegen er nach der Krone zu gemach abnimmt, und sich mit einigen Erhöhungen zuwölbt. Die Krone sitzt tief eingesenkt; der Stiel ist dünne, kurz und holzig, und befindet sich in einer ziemlich geräumigen Vertiefung. Der Apfel mißt einen und drei Viertelzoll in der Breite, und gehört zu den plattrunden Aepfeln. Seine Grundfarbe ist bei voller Zeitigung schön citrongelb, welches auf der Sonnenseite matt geröthet ist. Die Punkte, welche man auf der Oberfläche der Frucht bemerkt, sind im Gelben klein und grau, im Röthlichen aber rothbraun, auch etwas größer, stehen mehrentheils übereinander

Digitized by Google

ander, und scheinen kurze Striche zu seyn. Um den Stiel herum hat er bisweilen, wie der Borsdorfer, eine graue Rostfarbe. Die Schale ist glatt und dünne; das Kernhaus ist klein, unten breit, und nach der Krone gemach spitzig zulaufend, die Kammern sind hoch, ziemlich geräumig, und enthalten kleine, fast dreieckigte und gerade aus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weißgelb und zart, sehr saftig, und von einem angenehmen, süßen, gewürzhaften und stärkendem Geschmacke. Die Zeitigung des Apfels ist gegen Weihnachten, und seine Dauer erstreckt sich bis zur Wiederreife seiner Brüder. 1. —

32). Die Citronenreinette. Reinette de Citron (Renette de Citrong).

Dieser sehr empfehlungswerthe Apfel ist ansehnlich groß, und nimmt gern zweierlei Formen an; er sieht nemlich entweder etwas hach zugespitzt aus, oder ist etwas breit, und nach der Krone stumpf abgespitzt. Im ersten Falle mißt er zwei und drei Viertel, bis drei Zoll in der Breite, und fast eben so viel in der Höhe; im zweiten Falle hingegen beträgt seine Breite drei, seine Höhe aber nur dritthalb Zoll. Die Krone ist lang, spitzblättrig und geschlossen, und steht in einer geräumigen flachen Vertiefung, die mit vielen feinen Falten, oder wirklichen Rippchen umgeben ist, wovon mehrere zwar sanft, aber sehr sichtbar als feine Rippen über die Frucht herablau-

Digitized by Google

ablaufen. Der Stiel ist einen halben Zoll lang, und sitzt in einer trichterförmigen tiefen Höhle, die mit einem feinen zimmtfarbigen Rost bekleidet ist, der sich oft mit einigen Streifen bis an die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe des Apfels ist bei voller Zeitigung ein schönes Citrongelb, welches auf der Sonnenseite manchmal mit einem blassen Roseuroth leicht angelaufen ist. Oft sieht man dieses Roth auch nur um die Stielwölbung, und zuweilen ist es ein kaum bemerkbarer Anflug, in welchem man oft nur einige feine weißgraue, mit einem röthlichen Kreis umgebene Punkte bemerkt, so wie denn auch manche Früchte diese rothen Kreischen nur allein und beschattete solche bloß blaßbräunlich haben. Die Schale ist fein, das Fleisch sehr weiß, feinkörnicht, saftvoll, und von einem angenehmen, zuckerartig weinsäuerlichen, sehr erquickenden Geschmacke. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten gewöhnlich nicht viel vollkommene Kerne. — Der Apfel zeitiget im December, und hält sich, ohne zu welken, bis ins Frühjahr. 1. —

§. 21.

33) Die kleine graue Reinette. Reinette Carpentin (Renette Carpangtäng). —

Dieser Apfel hat so ziemlich die Gestalt und Farbe unserer bekannten grauen Reinette, nur

Digitized by Google

nur ist er kleiner. Seine Krone senkt sich in eine mäßige Vertiefung. Der Stiel steckt in einer weitläufigen aber unten sehr engen Höhle, ist dünne, holzig, und zuweilen wohl einen Zoll lang. Die Grundfarbe ist ledergelb, auf der Sonnenseite aber braunroth, übrigens aber mit vielem Grau verschleiert, welches ihm ein rauhes Ansehen giebt. Seine Breite beträgt drittehalb Zoll, seine Höhe aber nur einen Zoll und neun Linien. Die Schale ist etwas stark, das Fleisch weiß, zart, und unter der Schale, und zwar besonders um die Krone herum, etwas röthlich, aber nicht sehr fest, und der mäßig vorhandene Saft hat einen starken, weinsäuerlichen Geschmack, beinah wie die Mispeln. Das Kernhaus ist kurz, breit, und gegen die Krone kaum etwas zugespitzt. Die Kammern sind niedrig, breit, ganz geräumig, verschlossen, und enthalten kleine, längliche, und scharf zugespitzte Kerne. Der Apfel zeitiget im December, und dauert bis in den Sommer. 2. —

34) Die süße graue Reinette.

Dieses ist ein mittelmäßig großer Apfel, der, was seine Form und Größe betrifft, einem recht starken Borsdorfer sehr ähnlich ist, nur daß er sich mehr der Kugelform nähert, oft sogar ein etwas hochaussehendes Ansehen hat, und äußerst selten etwas platt gedrückt ist. Seine Breite beträgt drittehalb, und seine Höhe zwei und einen Viertelzoll.

Digitized by Google

Die Krone, welche gern grün bleibt, und bei etwas hohen Früchten geschlossen, bei platten aber offen ist, steht im ersten Fall in einer tiefen, im zweiten hingegen, in einer flachen Einsenkung, in der man feine Falten bemerkt, die zwar nicht sichtbar über die Frucht hinlaufen, aber breite hervorstehende Erhabenheiten machen, wodurch die Frucht in ihrer Rundung merklich ungleich wird. Der Stiel ist dünne, einen Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen Höhle. Die wahre und eigentliche Grundfarbe dieses Apfels, ist ein gelbliches Grün, welches auf der Sonnenseite mit einem trüben bräunlichen Roth leicht verwaschen ist. Das vorzüglich auszeichnende aber, ist der leichte, dünne, gelbgraue Rost, womit manche Früchte ganz überzogen sind. Bei manchen Früchten ist dieser Rostanflug ziemlich rauh, und meistens nur zersprengt in Linien und stralenförmigen Figuren angesetzt. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind regelmäßig, und enthalten ziemlich viele, vollkommene schwarze Kerne. Das Fleisch ist weiß, spielt dabei etwas ins Gelbliche, sehr fein, saftig, und von einem sehr angenehmen, zuckerartig erhabenen feinem Geschmacke. Die Reifzeit fällt in den December, und die Dauer bis ins Frühjahr, wo dann der Apfelt welkt. 1. —

35) Der graue Kurzstiel. Reinette courtpendu gris (Renette kurpangdü gri).

Die-

Digitized by Google

Dieser ziemlich große und ansehnliche Apfel hat seinen Namen von der Farbe, die auf der einen Seite etwas ins Graue fällt, und von dem außerordentlich kurzen Stiele; denn dieser ist so kurz, daß der Apfel bisweilen bei vielem Zuflusse der Säfte durch seine zunehmende Größe sich oft selbst vom Zweige abzudrücken scheint. Die Form des Apfels ist zwar plattaussehend, indessen läuft sie doch von der Mitte aus stark abnehmend gegen die Krone hin, wodurch sie ein stumpf zugespitztes Ansehen erhält. Die größte Breite fällt nach dem Stiele zu; und hier mißt der Apfel drei bis drei und einen Viertelzoll, dahingegen seine Höhe nur drittehalb bis zwei und drei Viertelzoll beträgt. Die Krone, welche spitzblättrig und halb offen ist, steht in einer geräumigen, ziemlich tiefen Einsenkung, welche mit feinen, fast rippenartigen Beulen umgeben ist, die aber über die Frucht nicht als Rippen fortlaufen, obgleich dieselbe selten rund, sondern mehrentheils etwas eckig ist. Der Stiel ist sehr kurz und sitzt in einer geräumigen und ansehnlichen Vertiefung. — Die Grundfarbe ist gelblichgrün, und mit einem etwas rauhen bräunlichen Rost überzogen, der entweder stellenweis zusammenhängt, und netzförmig aussieht, oder zerstreut, einzeln und etwas sternförmig. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer dünne aufgetragenen Röthe. Die Schale ist

Digitized by Google

dünne, das Kernhaus unten sehr breit, und läuft gegen die Krone sehr spitzig zu, die Kammern sind etwas enge, und enthalten wenig Kerne. Das Fleisch ist weißgelb, fein, ziemlich fest, nicht besonders saftig, dabei aber von einem süßweinsäuerlichen und stärkenden Geschmacke. Der Apfel ist im December eßbar, und dauert bis in den April. 1. —

§. 22.

36) Die marmorirte Reinette.

Dieser vortreffliche Apfel, der unter die Familie der Goldreinetten gehört, ist von mittelmäßiger Größe, und wird wegen seiner auffallend auszeichnenden Merkmale von unserm großen Pomologen Sickler die Charakterreinette genennt. Er gehört eigentlich zu den plattrunden Aepfeln, und mißt in seiner Breite, die in die untere Hälfte seiner Höhe fällt, zwei Zoll und sechs Linien; in der Höhe aber, die nach der Krone mehr abnimmt und sich ganz platt zuwölbt, zwei Zoll und neun Linien. Die Krone ist klein, verschlossen, und sitzt in einer geräumigen und flachen Vertiefung, um welche man bisweilen einige kleine Falten bemerkt, die der Frucht ein freundliches Ansehen geben. Der Stiel ist kurz, mittelmäßig stark, holzig, und steckt in einer mäßigen, aber geräumigen Vertiefung. Die Grundfarbe des reifen Apfels ist citronengelb, welches an der Sonnen-

Digitized by Google

nenseite fast braunroth, auf der Schattenseite aber mit einem graulichen rauhen Ueberzuge bedeckt, welcher ihm das Ansehen einer grauen Reinette giebt; überall aber ist die Oberfläche mit grauen Strichen und Linien, kurzen und langen, dünnen und dicken überzogen, die sich kreutzen und auch neben einander hinlaufen. Die Kernkammern sind mittelmäßig, nicht sonderlich geräumig, verschlossen, und enthalten lange, stumpfspitzige Kerne, von einer etwas unregelmäßig platten Form. Das Fleisch ist grüngelb, zart und fest; der Saft ist zur Genüge vorhanden, der Geschmack süß, anziehend, erhaben und stärkend. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis in den Mai. 1, —

37) Die grüne Bandreinette. Reinette verte longue panachée (Renette wert long panascheh).

Diese ist von mittelmäßiger Größe; ihre größte Breite fällt gleich unter die Hälfte ihrer Höhe nach dem Stiele zu, nach welchem sie sich platt zuwölbt, da sie sich hingegen nach der Krone etwas verjüngt, dann kurz abbricht und eine abgestumpfte Ebene macht; sie mißt in ihrer Breite meistens drittehalb Zoll, in der Höhe aber einige Linien weniger. Die Krone ist offen, und steht in einer flachen Vertiefung, welche mit feinen Falten umgeben ist. Der Stiel ist mittelmäßig stark, holzig, drei Viertelzoll lang, steckt in einer etwas tie-

Digitized by Google

fen Höhle, und ist häufig von einem aus der Frucht kommenden Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe ist grüngelb, und mit großen grünen Punkten bestreuet; die Sonnenseite aber ist röthlich und mit hellen und dunkelrothen, kurzen und langen Streifen bekleidet. Zwischendurch scheint die Grundfarbe etwas schmutzig gelb; im Rothen aber erblickt man auch noch viele gelbe Punkte, und vom Stiel an zerstreuen sich über die Oberfläche verschiedene Strahlen von grüner, gelber und rother Farbe. Die Schale ist dünne, das Kernhaus nach dem Stiele zu rund, nicht sehr breit und dehnt sich gegen die Krone in eine lange stumpfe Spitze; die Kammern sind hoch, enge, und nur wenig verschlossen, die Kerne etwas länglich, und gerade aus stumpf zugespitzt. Das Fleisch ist weißgelb, zart, fest, saftvoll, und von einem angenehm süßen und stärkenden Geschmacke. Der Apfel zeitiget im November, und hält sich bis ins Frühjahr. 1. —

38) Die gestreifte Reinette. Reinette rayée (Renette räjeh). —

Dieser Apfel ist einer der schönsten unter den Reinetten, hat eine längliche Form, und fällt nur etwas weniges von seiner größten Breite, die sich in der untersten Hälfte seiner Höhe befindet, gegen die Krone zu, ab, rundet sich alda hach, gegen den Stiel aber kurz zu. Er mißt in seiner Breite zwei und drei

Vier-

Digitized by Google

Viertelzoll; in der Höhe aber drittehalb Zoll. Die Krone sitzt in einer flachen und ziemlich engen Vertiefung, um deren Rand einige Fältchen und Knöspchen bemerkbar sind. Der Stiel ist ungefähr einen halben Zoll lang und steckt in einer großen und flachen Vertiefung. Die Grundfarbe ist zur Zeit der vollen Reife hellgelb, auf der sich die schönsten rothen Streifen, breit und schmal, lang und kurz hinziehen; bisweilen fließen mehrere zusammen, besonders auf der Sonnenseite, bisweilen sind einige hellgelbe Stellen mit vielen zarten Punkten bestreuet. Das Kernhaus ist unten breit, nimmt nach der Krone gemach ab, und läuft an die Röhre derselben spitzig an; die Kernkammern sind hoch, geräumig, verschlossen, und enthalten caffeebraune, dicke und runde Kerne, welche eine kleine aufgesetzte Spitze haben. Das Fleisch ist weiß, sehr saftig, und von einem angenehm süßen und gewürzhaften Geschmacke. Der Apfel zeitiget im November und hält sich bis tief in den Sommer. 1. —

§. 23.

39) Die getüpfelte Reinette. Reinette picottée (Renette picotteh).

Diese ist eine der schönsten Reinetten vom Anblick und Geschmack, und von ziemlicher Größe. Ihre größte Breite fällt in die unterste Hälfte ihrer Höhe ziemlich nahe gegen

Digitized by Google

den Stiel, wo sie sich nachher ganz breit zurundet, da sie sich hingegen gegen die Krone etwas verjüngt, und durch ihren Schluß beinah einen stumpfen Kegel macht. Die Krone ist ziemlich groß, und steht in einer flachen Einsenkung; der Stiel ist dünne, steckt in einer etwas engen Vertiefung, und geht ungefähr einen halben Zoll über dieselbe heraus. Der Apfel mißt viertehalb Zoll in der Höhe, und ebensoviel in der Breite. Seine Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite hellroth, in welchem sich längerere und kürzere, starke und zarte dunkelrothe Streifen befinden. Zwischen allen diesen bemerkt man weißgelbe Kreise, deren Mittelpunkt eine kleine Narbe hat, dahingegen auf der Schattenseite der Umkreis der Punkte grün erscheint. Die Schale ist dünne; das Kernhaus ist unten etwas breit mit einer kleinen Spitze nach dem Stiele zu, oben aber nach der Krone scharf zugespitzt; die Kammern sind hoch und geräumig, wenig verschlossen und enthalten vollkommene, etwas breite, mit einer kleinen aufgesetzten Spitze versehene Kerne. Das Fleisch ist gelb, zart und fest, voll Saft, und von einem süßsäuerlichen und erhabenen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December und hält sich bis zur folgenden Baumblüthe. 1. —

40) Die Forellenreinette. Reinette tachetée (Renette taschetch).

Die

Dieses ist ein zwar kleiner, aber schöner und schätzbarer Apfel, dessen Form etwas länglicht, oder hochaussehend und nach der Krone hin stärker, als nach dem Stiele zu, abnimmt. Er mißt in seiner Breite zwei und einen Viertel Zoll, und in der Höhe eben so viel. Die Krone ist klein, und sitzt auf der obern stumpfgewölbten Spitze in einer seichten Vertiefung, die, da die Frucht fast immer auf einer Seite niedriger, als auf der andern ist, manchmal etwas schief steht. Der Stiel ist kurz und dünne, und steht in einer kleinen engen mit Rost ausgefütterten Höhle. Die Grundfarbe der Frucht ist weißgelb, und auf der Sonnenseite mit einer schönen, und abgerieben, sehr glänzenden Carmoisinfarbe verwaschen. Dieses Roth wird aber nach der Schattenseite hin oft sehr deutlich streifenartig und blässer, und läßt zuweilen nur sehr wenig von der Grundfarbe durchschimmern. Vorzüglich auszeichnend bei dieser Frucht sind die vielen großen Punkte, die wie sternartige Fleckchen über die ganze Frucht verbreitet, und vorzüglich in dem Rothen schön und bemerkbar sind. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, fest, nicht sehr saftig, und von einem fein weinsäuerlichen Geschmecke; das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten viele schöne vollkommene Kerne. Der Apfel zeitiget erst im Frühjahre, und hält sich oft ein ganzes Jahr. 2.

Digitized by Google

§. 24.

41) Die Triumpfreinette Reinette triomphante (Renette triompfangt).

Dieser ansehnliche und kostbare Apfel gleicht in seiner Form so ziemlich einem großen Borsdorfer, und mißt in seiner Breite zwei und drei Viertel Zoll, in seiner Höhe aber drittehalb Zoll. Die grünbleibende Krone steht in einer flachen Vertiefung, welche mit feinen Falten umgeben ist. Der Stiel ist einen halben Zoll lang und sitzt in einer engen, tiefen, mit gelbgrünlichen Rost umgebenen Höhle. Die Farbe ist ein etwas trübes Goldgelb, welches auf der Sonnenseite ein wenig blaßröthlich geflammt angelaufen, und oft gleichsam nur roth punktirt ist. Uebrigens findet man auf der Oberfläche überall serupförmige graue Flecke, die oft eine Art von Netz bilden, und in deren Mitte sich oft kleine weiße Punkte befinden; das Kernhaus ist meistens nicht geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne kastanienbraune vollkommene und große Kerne. Das Fleisch ist weißgelb, feinkörnigt, voll Saft und von einem erhabenen gewürzhaften zuckerartigen Geschmack. Der Apfel zeitiget im December und hält sich bis ins Frühjahr. 1.

42) Die lange Bellefleur, Reinette Bellefleur (Renette Bellflöhr).

Dieser Apfel ist, was seine Form betrifft, hochaussehend, länglicht, fast etwas walzenförmig, jedoch sichtbar etwas bauchig, und

mißt

Digitized by Google

mißt in seiner Breite zwei und Dreiviertel, bis drei Zoll, und in seiner Höhe eben so viel, oder nur etwas weniger, wenn er nemlich etwas plattgedruckt ist. Die Krone, welche geschlossen ist und lange grün bleibt, steht in einer etwas engen und tiefen Einsenkung, welche mit vielen feinen Rippen besetzt ist, welche sichtbar über den Rand und die Seiten der Frucht stark und scharfkantig bis zur Stielhöhle hinlaufen, und den Apfel kantig machen. Der Stiel ist dünne, einen halben Zoll lang, und steht in einer engen, tiefen grünen, oder etwas rostfarbigen Höhle. — Die Farbe ist anfänglich gelblich grün, wird nachher goldgelb, außer daß man noch in der Kelcheinsenkung und der Stielhöhle ein schönes Grün bemerkt. Die Sonnenseite aber ist mit einem schönen Carmoisinroth bald gestammt streifenartig, bald nur bloß gefleckt, oder wie fein marmorirt gezeichnet, wobei man auf der Schattenseite vorzüglich große, braune fast fleckenartige Punkte, an der ganzen Frucht braune, kleine und große Rostflecke bemerkt. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind geräumig, enthalten aber wenig vollkommene, sondern meistens taube Kerne. Das Fleisch ist gelblich, fein, nicht saftreich, und von einem erhabenen, zuckersüßen, gewürzhaften und zwar zimmtartigem Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December und hält sich den ganzen Winter hindurch. 1.

Digitized by Google

43) **Die Muskatelferreinette,** Reinette Musquée (Renette Müskeh).

Dieses ist, was seine Größe betrifft, ein mittelmäßiger, was aber seine innere Güte anbelangt, ein ganz vortrefflicher Apfel. Seine größte Breite fällt in die Mitte der untern Hälfte seiner Höhe nach dem Stiele zu, wo er sich ganz platt zurundet; dahingegen er von der Mitte nach der Krone zu beträchtlich abnimmt und eine Art von stumpfer Spitze bildet. Er mißt in seiner Breite drei, und in seiner Höhe drittehalb Zoll. Seine lange spitzblättrige Krone, die geschlossen ist, und oft lange Zeit grüne bleibt, steht in einer sehr flachen Vertiefung, welche mit feinen Rippen, manchmal auch noch mit drei, vier bis fünf schönen Fleischwärzchen umgeben ist, so wie man dann über die Frucht oft auch mehrere feine Rippen bis zur Stielwölbung deutlich hinlaufen sieht. Der Stiel ist sehr dünn, nicht sehr lang, holzig, und steckt in einer weitläuftigen trichterförmigen, bald glatten, bald rostfarbigen Vertiefung, um die sich der Rost zuweilen sternförmig verbreitet. Die Grundfarbe des Apfels ist bei voller Zeitigung ein schönes Citronengelb, das sich auf der Sonnenseite ins Röthliche verläuft, in welchem sich dicke, hell und dunkelrothe Striche, bisweilen auch zarte Punkte eingesprengt befinden; übrigens bemerkt man auch hier und da einige Rostfleckchen, so wie sie die graue Reinette hat. Die Schale ist dünne; das

Digitized by Google

das Kernhaus unten breit, dehnt sich ziemlich nach beiden Seiten, und läuft nach der Krone hinauf ausgeschweift spitzig zu. Die Kammern sind hoch, ganz geräumig, verschlossen, und enthalten platte vollkommene Kerne mit einer kleinen aufgesetzten Spitze. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, körnicht, mit dem nöthigen Safte versehen, und von einem erhaben süßen und muskatellerartigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im November und hält sich bis in den künftigen Sommer, wo er dann welkt.

44) Die zwei Jahre dauernde Reinette, Reinette dourable deux ans (Reinette durabel döhs ang).

Dieser mittelmäßig große Apfel hat viele Aehnlichkeit mit dem Borsdorfer, und mißt in der Breite, die er etwas weniges unter der Hälfte seiner Höhe hat, zwei und ein Viertel Zoll, in der Höhe aber zwei Zoll, und gehört daher zu den plattrunden Aepfeln. Die Krone sitzt in einer flachen, aber geräumigen Vertiefung, die mit kleinen Falten umgeben ist. Der Stiel ist mittelmäßig stark, ungefähr einen halben Zoll lang, und sitzt in einer kleinen Höhle. Die Grundfarbe ist orangengelb, auf der Sonnenseite hochroth. In diesem Rothen sind die bemerkbaren Punkte gelb, im Gelben aber braun, einer Nadelspitze groß und hin und her zerstreut; übrigens sind dem Apfel braune Rostflecken eben so gemein, als dem Borsdorfer.

Die

Digitized by Google

Die Schale ist zart und dünne; das Kernhaus scheint nicht ganz in der Mitte zu seyn, sondern rückt mehr unter die Krone hinauf, als sonst gewöhnlich ist; die Kammern sind breit gepreßt, und geschlossen, die Kerne dick, fast dreieckigt und geradeaus zugespitzt. Das Fleisch gelblich, zart und fest, an Geschmack süß, würzhaft und säuerend. Die vollkommene Reifzeit des Apfels fällt erst gegen Pfingsten, und dauert zwei Jahr. I.

45) Die Carmeliter Reinette, Reinette de Carmes (Renette de Carm).

Dieser mittelmäßig große, nicht viel bekannte Apfel, ist von ziemlich veränderlicher Form; bald etwas spitzig hochlaufend, bald etwas platt gedruckt. Im ersten Falle mißt er in seiner Breite drittehalb, und in der Höhe zwei und ein Viertel Zoll; im zweiten Falle aber in der Breite zwei und drei Viertel, und in der Höhe etwas über zwei Zoll. Die Krone ist offen, und steht in einer flachen Vertiefung. Der Stiel ist dünne, meistens drei Viertel Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen und engen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist blaßgelb, bei voller Zeitigung aber ganz gelb, doch so, daß um den Stiel grünliche Flecken oder Streifen bleiben; die Sonnenseite abgerieben, glänzendroth, und da, wo dieses blässer wird, dunkel gestreift, so wie man dann auf der Sonnenseite auch viele feine weißliche, auf der Schattenseite aber wenigere und grünliche

Punkte

Digitized by Google

Punkte bemerkt; das Kernhaus ist geschlossen, regelmäßig und geräumig; die Kerne schwarzbraun. Das Fleisch ist weiß, spielt dabei ins Grüngelbliche, ist körnicht, voll Saft und von einem angenehmen weinsüßen Geschmacke. Die Frucht zeitiget im December und hält sich bis ins Frühjahr. 1.

46) Die Calvillartige Reinette, Reinette Calvillée (Renette Calwiljeh).

Dieser, ebenfalls blos vom Herrn Hofrath Diel beschriebene Apfel, verdient, unter die vom allerersten Range gesetzt zu werden. Er ist dem Anscheine nach zugespitzt, und mißt in seiner Breite gewöhnlich drittehalb, und in seiner Höhe zwei und einen Viertel Zoll. Die Krone sitzt in einer geräumigen und flachen Vertiefung, die mit feinen Rippen umgeben ist, welche sich sehr merkbar über die Frucht verbreiten, ungleich erheben, und die Form derselben meistens etwas breit gedruckt machen. Der Stiel ist kurz und steht in einer engen, meistens mit etwas Roß ausgefütterten Höhle. Die Grundfarbe des ganz reifen Apfels ist, wenn man ihn abreibt, ein glänzendes Goldgelb, das aber auf der Sonnenseite in einen schmalen, drei bis vier Linien breiten, verwischten Streif von einer Röthelsteinartigen Röthe angelaufen ist. Uebrigens ist die Oberfläche des Apfels auf der Schattenseite überall mit groben, grauen, auf der Sonnenseite aber mit braunen Punkten besetzt, so wie man auch öf-

Digitized by Google

ters, vorzüglich gegen den Stiel hin, graue Roststreifen antrifft. Das Kernhaus ist sehr geräumig; die Kammern jede einzeln verschlossen und zusammen in der Mitte eine längliche Höhle bildend. Das Fleisch des Apfels ist gelblich, sehr fein, voll Saft, von starken angenehmem Geruch, und ganz vortrefflichen gewürzhaftem Geschmacke, der demjenigen einer recht zeitigen Wintercalville ähnlich ist. Der Apfel reift im November und hält sich bis zum März. 1.

§. 25.

47) Der ächte rothe Wintererdbeerapfel, oder rothe Wintercalvill Calville rouge d'Hyver (Calwil ruhsch Dywehr).

Dieser schöne, ansehnlich große Apfel verdient in den ersten Rang der besten Aepfelsorten gesetzt zu werden. Er ist meistens etwas walzenförmig, manchmal aber nähert er sich auch der Kugelform, siehet aber dabei dem Anscheine nach höher, als breit aus. Er mißt, wenn er hochaussehend ist, in seiner Breite drei Zoll, und in seiner Höhe größtentheils eben so viel; ist er aber platt, dann ist er wohl einen Viertelzoll niedriger, als breit. — Die Krone ist langblättrich, geschlossen, bleibt lange grün, und steht in einer sehr seichten Vertiefung, die mit vielen feinen Rippen und oft gleichsam eingeschnürten Fleischwärzchen besetzt ist; über den Apfel selbst gehen viele, sechs bis

zehn

Digitized by Google

zehn feine und sanfte Rippen; die aber die Rundung der Frucht wenig entstellen. — Der Stiel ist dünne, ungefähr drei Viertel bis einen Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen, trichterförmigen, mit einem feinen zimmtfarbigen Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist ein schönes Goldgelb, wovon man aber bei ganz besonnten Früchten gar nichts sieht; denn da sieht man bloß ein schönes Dunkelroth, welches auf der Schattenseite etwas blässer ist. Je älter übrigens der Baum ist, je röther ist der Apfel, je jünger aber, desto mehr sieht man von der Grundfarbe. Aus dem Rothen blicken viele kleine weißliche Punkte hervor. Die Schale ist feinfettig, und am Baume mit einem blauen Duft belaufen, das Fleisch zwischen der Schale und dem Kernhaus etwas röthlich, am meisten aber unmittelbar unter der Schale, zart, nicht sehr saftvoll und von einem angenehmen, fein säuerlich zuckerartigen Geschmacke, der etwas Erdbeerenartiges hat; das Kernhaus ist ziemlich groß, und fast rund, und nur unter der Krone des Apfels etwas spitzig; die Kammern sind hoch und geräumig, und enthalten viele lange und spitzige Kerne. Der Apfel zeitiget im December und hält sich bis Ostern, daher er an manchen Orten, z. B. auf dem Eichsfelde, auch Osterapfel genennt wird. 1.

48) Der weiße Wintererdbeer-

Digitized by Google

apfel, weißer Wintercalvill, Calville blanche d'Hyver (Calwil blangsch Dywehr).

Dieser Apfel, der auch Quittenapfel, so wie auch, und zwar in hiesiger Gegend auf dem Lande, weißer Cardinalapfel genennt wird, ist unter den Französischen Aepfeln das, was der Borsdorfer unter den Deutschen und der Goldpepping unter den Englischen ist. Ich weiß nicht, ob ich ihm nicht den Vorzug vor allen andern geben soll? Er gehört unter die großen Aepfel, und zwar zu den stumpfen Kegeln. Er mißt vier Zoll in der Höhe und vierthalb Zoll in der Breite. Die Krone steht in einer ziemlich tiefen Einsenkung, die mit ziemlich großen Wülsten umgeben ist, welche schön und regelmäßig über die Frucht hinlaufen, und sich flach in der Stielhöhle endigen. Zwischen diesen Rippen, die wir die Hauptrippen nennen wollen, finden sich mehrentheils noch andere Erhabenheiten, welche die schöne Form des Apfels noch mehr erhalten. — Der Stiel ist holzig, dünne, ungefähr einen Zoll lang, und steckt in einer geräumigen Vertiefung. Die Grundfarbe ist goldgelb, der Apfel mit vielen weißen Pünktchen bestreuet, welche unter der Haut erscheinen, oft sehr klein sind, und bey der Zeitigung schwarzbraun werden; das Kernhaus ist länglichrund, und endigt sich nach dem Stiel zu nur mit einer kleinen Spitze; die Kammern gehen breit ins Fleisch, sind geräumig, enthalten aber nur wenig Kerne, die klein,

Digitized by Google

klein, platt, und kurz zugespitzt sind. Das Fleisch ist weiß, schillert ins Gelbe, ist zart, saftig und von einem erhabenen gewürzhaften süßsäuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December und hält sich bis in den Sommer. 1.

49) Die gestreifte Birncalville.

Dieser Apfel hat ganz die Gestalt einer Birn. Seine größte Breite fällt in die obere Hälfte seiner Höhe nach der Krone zu; in dieser Gegend wölbt sich dann der Apfel ganz platt zu. Er mißt in seiner Höhe drittehalb Zoll, und da, wo er am breitesten ist, eine Linie weniger. Die Krone ist klein, geschlossen, und steht in einer ganz flachen Vertiefung, die mit einigen kleinen dicken Falten umgeben ist. Der Stiel ist kurz, dick und holzig. Die Grundfarbe ist wachsgelb, und diese mit starkgerötheten, langen und abgesetzten, dicken und dünnen Streifen, welche auf der Sonnenseite ganz zusammenfließen, versehen. Die Schale ist glatt und dünne; das Kernhaus ist fast zirkelrund, die Kammern enge, verschlossen, und enthalten kleine geradeaus zugespitzte Kerne. Das Fleisch weiß und zart, hat, besonders unter der Schale und in der Gegend der Blume, viele rötheliche Stellen, ist locker, aber etwas trocken. Der Apfel zeitiget zu Anfang des Novembers und hält sich bis in den März. 2.

Digitized by Google

§. 26.

50) Der rothe Fenchelapfel, Fenouillet rouge (Fenulje ruhsch).

Dieser rothschmutzige Apfel, der etwas breitgedruckt ist, und seiner Figur nach dem Borsdorfer ziemlich nahe kömmt, mißt zwei Zoll in der Breite, und eben so viel in der Höhe; seine Krone ist groß und sitzt in einer geräumigen Vertiefung; der Stiel ist kurz, dick, holzig, etwa drei Linien lang, und steckt ebenfalls in einer geräumigen Vertiefung. Die Farbe des Apfels ist grau und mit Braunroth vermischt, und hat mithin ein schmutziges Ansehen. In dem Grauen bemerkt man viele zarte weißliche Pünktchen, die wie Frieseln aussehen. Uebrigens findet man auch oft, so wie beim Borsdorfer, auf seiner Oberfläche bräunliche Warzen. Die Schale ist etwas dick; das Kernhaus ist unten breit, und dehnt sich sehr gegen beide Seiten aus, die Kammern geräumig; die Kerne für den Apfel ziemlich groß, fast dreieckigt, und mit einer kleinen scharfen aufgesetzten Spitze versehen. Das Fleisch ist grünlich weiß, fest, zart, und von einem angenehmen, stärkenden und fenchelartigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im Januar, und hält sich bis in den Mai. 2.

51) Der gelbe Fenchelapfel, Fenouille jaune (Fenulje schohn).

Dieser unter die Classe der plattrunden Aepfel gehörige Apfel, ist von mittlerer Größe, und

Digitized by Google

und mißt in seiner Breite zwei Zoll und zwei Linien, und in seiner Höhe einen und drei Viertel Zoll. Seine Krone ist offen und sitzt in einer flachen Vertiefung, um welche man einige kleine Falten bemerkt. Der Stiel ist holzig, mittelmäßig stark und ungefähr einen halben Zoll lang, und steckt in einer geräumigen Höhle. Die Farbe des Apfels ist gelbgraulich, und in starken Strichen, die zuweilen aus mehrern Punkten zusammengesetzt scheinen, geröthet, das aber besonders auf der Sonnenseite der Fall ist, wo dann auch das Gelbe ins Röthliche übergeht. Oefters findet man auch auf seiner Oberfläche sehr feine weiße frieselähnliche Pünktchen zerstreut. Die Schale ist nicht sonderlich stark; das Kernhaus zieht sich in einem sehr kurz gekrümmten Bogen auf beide Seiten und endiget sich unter der Krone in einer sehr kurzen stumpfen Spitze; die Kammern sind geräumig breit, verschlossen, und enthalten plattrunde, kurze und geradeaus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist grünlich und ins Gelbe spielend, ziemlich saftig und von einem angenehm süßen und stark fenchelartigen Geschmacke. Die Frucht reift im December, und dauert bis in den April. 1.

52) Der Goldstückapfel, Vrai drap d'or (Wrä dra dohr).

Dieses ist ein ziemlich großer Apfel, der seine größte Breite in der Mitte hat, und sich von daher nach beiden Enden fast auf einerlei

Digitized by Google

Weise platt zurundet. Seine Breite beträgt drei, und seine Höhe drittehalb Zoll. Seine Krone sitzt in einer weitläufigen Vertiefung, welche mit einigen Erhöhungen umgeben ist, die sich auf der Oberfläche nach der Stielwölbung herabziehen, und den Umkreis etwas eckigt machen. Der Stiel ist holzig, dick, kurz, und sitzt in einer etwas flachern Vertiefung, als die Krone. Die Farbe des ganz zeitigen Apfels ist goldgelb, behält aber von ihrem anfänglich Grünen, um den Stiel herum meistens grüne breite Streifen, die sich gegen die Mitte auf der Oberfläche verlieren. Uebrigens hat der Apfel viele zerstreuete braune Punkte, oft auch größere braune Flecken und Streifen. Die Schale ist dünne, das Kernhaus sehr breit nach den Seiten gezogen, und hat nach dem Stiele zu eine scharfe, nach der Krone zu aber eine stumpfe Spitze. Die Kammern sind niedrig, breit und offen; die Kerne klein, rund, vollkommen und kurz zugespitzt. — Das Fleisch ist schön gelb, locker und zart, und von einem erhabenen süßen, nur mit wenig Säure vermischten vortrefflichem Geschmacke. Der Apfel zeitiget gegen Weihnachten, und hält sich bis in den Februar. 1. —

53) Der große Bandapfel. Pomme panachée (Pomm panascheh).

Dieser Apfel, der mit unter die größten seiner Brüder gezählt werden kann, wird auch

der

Digitized by Google

der Schweitzerapfel, Zürcherapfel, grün- und gelbgestreifter Bergamottenapfel, und gestreifter Rosmarinapfel genannt. In seiner größten Breite, die etwas unter die Mitte seiner Höhe nach dem Stiele zu fällt, mißt er drei und ein Viertel, in seiner Höhe aber gerade drei Zoll. Die Krone sitzt in einer ziemlich starken Vertiefung; der Stiel ist mittelmäßig lang, stark, holzig, und steckt in einer zwar flachen, aber weiten Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist weißgelb, diese aber mit dunkelgelben, hell- und dunkelgrünen Streifen der Länge nach bezogen. Auf der Sonnenseite bemerkt man röthliche Flecken, Striche und Punkte, unter welchen jedoch die verschiedenen Streifen durchschimmern. Die Schale ist dünne, das Kernhaus nicht sehr breit, nach dem Stiele zu kurz abgespitzt, nach der Krone aber lang gedehnt zugespitzt. Die Kammern sind hoch, geräumig und offen, und enthalten hellbraune, etwas breite, und gerade aus spitzige Kerne. Das Fleisch ist weißgelb, zart, locker und mürbe, etwas saftig, und von einem säuerlichsüßen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich dann noch ziemlich lange in den Februar. 2. —

§. 27.

54) Der weiße Matapfel.

Dieses ist ein mittelmäßig großer, platt-

Digitized by Google

runder Apfel, dessen Breite drei, und die Höhe zwei und einen Viertelzoll beträgt. Die Krone sitzt in einer sehr geräumigen Vertiefung, welche inwendig mit kleinen Falten, auf dem Rande aber mit einigen starken Beulen umgeben ist. Der Stiel ist kurz, stark und holzig, oft auch nur ein Fleischbutz, und steckt in einer weiten rostfarbigen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels, welche am Baume mit einem blauen Dufte angelaufen ist, ist anfänglich hellgrün, nachher gelbgrün, und bei voller Reife ganz gelb, die Sonnenseite aber von der Krone bis zum Stiele mit abgesetzten rothen, ins bräunliche spielenden Streifen besetzt, und zwischen diesen noch röthlich getuscht. Uebrigens bemerkt man auf der Oberfläche auch noch theils große, theils kleine braune Punkte. Die Schale ist dünne, das Kernhaus unten breit, und oben stumpf zugespitzt, die Kammern sind enge und gepreßt, und enthalten kleine, kurze und stumpfspitzige Kerne. Das Fleisch ist weiß, locker, körnicht, sehr saftig, und von einem süßsäuerlichen Reinettengeschmacke. Der Apfel, der ungemein stark violenartig riecht, zeitiget im November, und hält sich bis ins Frühjahr. 2. —

55) Der braune Matapfel.

Dieser vortreffliche Wirthschaftsapfel ist seiner Form nach platt, und mißt drei Zoll in seiner Breite und drittehalb Zoll in seiner Höhe. Zuweilen neigt er sich aber auch zur

Spitz-

Digitized by Google

Spitzform, und dann wird er um den Kelch etwas unregelmäßig. Seine Krone ist groß, offen, und sitzt in einer ziemlich weitläufigen Vertiefung, welche mit feinen Falten umgeben ist, die sich auf ihrem Rande zu schönen Beulen erheben, und als starke Rippen über den Apfel hinlaufen. Der Stiel ist stark und kurz, und steht in einer geräumigen, tiefen, und etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist gelbgrün, diese aber auf der Sonnenseite mit einem dunkeln Leberroth, das ins Schwarzbraune schillert, überdeckt. An dem Baume ist der Apfel blau beduftet; reibt man ihn aber, so wird er schön glänzend, und man sieht alsdann in der schwärzlichrothen Farbe, eine Menge hellröthere, oft aber auch noch dunkler gefärbte Streifen. Die Grundfarbe selbst bemerkt man auf der Schattenseite nur zum dritten Theile, und in diese verläuft sich die Farbe der Sonnenseite auf gelblichem Grunde in Anfänge von Streifen oder schwach punktirtem Roth. Obschon man in der Grundfarbe fast gar keine Punkte bemerkt, so kommen doch dergleichen auf der Sonnenseite häufig vor, und diese sind dann fein und graulicht. Oft findet man auch rostige warzenartige Flecken, zuweilen auch wohl einen Rostanflug. Zuweilen hat auch ein oder der andere Apfel einen wahren schmalen Bandstreif von der Krone bis zum Stiele, der auf der Sonnenseite blaßröthlich ist. Die

Digitized by Google

Schale ist nicht sonderlich dick, das Kernhaus ist unten nach dem Stiele zu breit, und dehnt sich sehr nach beiden Seiten, nach der Krone zu aber wird es spitzig; die Kammern sind geräumig und genau von einander abgesondert, und enthalten viele vollkommene, fast dreieckigte und sehr kulpichte Kerne. Das Fleisch ist etwas gröblich und fest, der Saft säuerlich stärkend. Der Apfel zeitiget ebenfalls im November, und hält sich bis ins Frühjahr. 2. —

56) Der süße Matapfel.

Dieser ist ebenfalls ein sehr schätzbarer Wirthschaftsapfel, und größer, als einer der vorigen zwei Arten, so wie er dann auch mehr, jedoch stumpfabnehmend nach der Krone hinläuft. In seiner Breite mißt er drei und ein Viertel, und in der Höhe zwei und drei Viertelzoll. Die Krone steht in einer flachen Vertiefung, und der sehr kurze Stiel in einer geräumigen, etwas tiefen und mit wenigem Rost ausgefütterten Höhle. Die Grundfarbe des ganz reifen Apfels ist schwefelgelb; die Sonnenseite aber ist mit sehr kurzen und abgesetzten, nicht stark in die Augen fallenden Streifen besetzt, zwischen welchen die Grundfarbe getuscht ist, und wobei es scheint, als wenn die Röthe mit einer ins Schwärzliche spielenden Farbe flammenartig überlaufen sey. Das Kernhaus ist regelmäßig und geräumig, enthält aber nicht viele vollkommene, sondern

mehr

Digitized by Google

mehr unvollkommene Kerne. Das Fleisch des violenartig riechenden Apfels ist unter der Schale gelblich, nach dem Kernhaus weißlich, locker, etwas grobkörnicht, häufig mit starken Adern nach der Schale durchwebt, voll Saft, und von einem süßsäuerlichen, fein gewürzhaften Geschmacke. Der Apfel zeitiget im November, und hält sich den ganzen Winter hindurch. 2.—

§. 28.

57) Der große Bohnenapfel.

Dieser Apfel, der am Rheinstrome auch der weiße Bohnenapfel genannt wird, ist einer der vorzüglichsten Wirthschaftsäpfel, gehört, was seine Hauptform betrifft, zu den länglichen, etwas kegelförmigen, und mißt in seiner Breite drei Zoll, und eben so viel in der Höhe. Die Krone, welche offen ist, steht in einer flachen, jedoch geräumigen Vertiefung, um welche man selten etwas Faltenartiges bemerkt, obschon gewisse rippenartige Erhabenheiten über die Frucht hinablaufen, und sie in ihrer Rundung ungleich machen. Der Stiel ist kurz, fleischig, und steht in einer flachen, rostfarbigen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist anfänglich grüngelblich, wird aber im Liegen helles blaß- oder wohl auch nur ein weißliches Gelb, und ist rund um die Frucht mit schönen, ziemlich breiten, kurzabgesetzten, blaßrothen Streifen,

die

Digitized by Google

die mit dunklern untermischt sind, gezeichnet. Die Schattenseite hat dergleichen Streifen sehr wenige, oft nur um den Stiel; recht besonnte Früchte haben dergleichen aber sehr viele, und sind zwischen diesen noch so stark getuscht, daß diese Seite fast ganz roth erscheint. Die Punkte, die man auf der Oberfläche des Apfels bemerkt, sind ziemlich häufig, fein, auf der Schattenseite schmutzig grün, im Rothen aber gelblich, und haben das Eigene, daß viele derselben gegen den Stiel zu mit einem Mond von der Grundfarbe, oder einem blässern Roth umgeben sind. Uebrigens findet man auch oft noch kleine und große glatte oder grüne schmutzig aussehende, oft weißlich überlaufene Flecken. Die Schale ist glatt und zart, das Kernhaus unten nach dem Stiele zu kurzspitzig, nach der Krone zu aber langgedehnt spitzig, und auf beiden Seiten nicht sonderlich breit. Die Kammern sind enge und gepreßt, und enthalten wenig breite und gerade aus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weiß, fest, fein, saftig, und von einem fein gewürzhaften und süßem Geschmacke. Der Apfel zeitiget im Januar, und hält sich in seiner Vollkommenheit bis in den Jul. 1. —

58) Der Rheinische Bohnenapfel. —

Dieser vortreffliche Apfel, der auch der kleine Bohnenapfel genannt wird, kömmt,

Digitized by Google

kömmt, was seine Form betrifft, dem bei uns sehr bekannten rothen Taubenapfel ziemlich nahe, und mißt in seiner vollkommenen Breite drittehalb Zoll, und ein paar Linien weniger in seiner Höhe, und gehört zu den langen Walzen. Seine Krone bleibt lange grün, ist beinahe ganz geschlossen, und steht in einer flachen, geräumigen Vertiefung, und manchmal hat die Frucht über den Bauch hin einige rippenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist dünne, oft länger, als einen halben Zoll, und steht in einer bald engen, bald weiten Vertiefung, und wird auch zuweilen von einem kleinen Fleischauswuchse ganz auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe des Apfels ist grüngelb, der größte Theil der Fläche aber roth verwaschen, worin jedoch noch stärkere rothe abgesetzte Streifen oder Flecken vorkommen. Die auf der Oberfläche des Apfels bemerkbaren Punkte sind fein, schwarzbraun, und größtentheils findet man auch einige flache Roststecken. Die Schale ist dünne und glatt; das Kernhaus ist von einem breiten Umfange, unten am Stiele stumpfspitzig, und gegen die Krone lang zugespitzt; die Kammern sind, wie bei dem vorigen, enge und gepreßt, und enthalten wenig Kerne, die nicht sonderlich lang, glatt und gerade aus zugespitzt sind. — Das Fleisch ist grünlichweiß, fest, voll Saft, und von einem angenehmen, etwas ins Süßliche fallenden Geschmacke. Der

Apfel

Digitized by Google

Apfel zeitiger im Januar, und hält sich bis in den August. 2. —

59) Der grüne Kaiserapfel. Pomme imperiale verte (Pomm ämperial wert). —

Dieser große und schätzbare Wirthschaftsapfel ist in seiner Form sehr wandelbar und unregelmäßig. In seiner möglichst regelmäßigen Form ist derselbe viertehalb Zoll breit, und drei Zoll hoch. Ist er unregelmäßig gebauet, so ist die eine Hälfte desselben viel niedriger, als die andere, oder er ist bald platt, bald kugelförmig, so wie denn manche Früchte auch gegen die untere Fläche betrachtet, dreieckigt zu seyn scheinen. Die Krone ist groß, offen, und sitzt in einer weiten, tiefen Einsenkung, welche mit Falten umgeben ist, die sich am obern Rande derselben oft zu groben Rippen erheben, welche dann entweder beulenförmig, oder auch flach und regelmäßig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, und steht in einer geräumigen, bald glatten, bald sehr rostfarbigen Vertiefung. Die Grundfarbe des zeitigen Apfels ist grüngelb, und diese hat auf der Sonnenseite einen Anflug von Eisenrost ähnlicher Röthe, die aber oft kaum merklich ist. Uebrigens finden sich auf der Oberfläche viele feine, graue Punkte, oft braune, schwarzeingefaßte, kleine und große Rostflecken, wie nicht weniger aufgesprungene, kleine faular-

tig

Digitized by Google

tig aussehende braune Flecken, die mit einem grünen harten Fleischbutz unterlegt sind. Das Kernhaus ist meistens offen, hoch und geräumig, manchmal auch geschlossen, und bei schiefen Früchten unregelmäßig; es enthält aber wenig Kerne. Das Fleisch ist grüngelblich, locker, körnicht, voll Saft, und von einem angenehmen, süßen, weinartigen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im Detember, und dauert ohne zu welken, bis in den April. 2. —

60) Der Princessenapfel. Pomme de Princesse (Pomm de Prängcess).

Dieses ist ein ansehnlichgroßer, schöner und ganz vortrefflicher Wirthschaftsapfel, der, was seine Form betrifft, zu den abgestumpft spitzigen Aepfeln gehört. Seine Höhe beträgt zwei Zoll und drei Linien, und seine Breite zwei Zoll. Seine Krone steht meistens in einer unebenen, bald flachen, bald ansehnlichen Vertiefung, die mit einigen kleinen irregulären Falten umgeben ist, wovon man aber an der Frucht keine wahren Rippen bemerkt, obschon dieselbe wegen breiter Erhabenheiten oft nicht ganz rund ist. Der Stiel ist mittelmäßig stark, etwa drei Viertelzoll lang, und steckt in einer mittelmäßigen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist grüngelb, bei voller Zeitigung wird aber das Gelbe herrschend, die Sonnenseite ist Strichweise, und durch große und kleine Punkte, bisweilen aber auch

grö-

Digitized by Google

größere Flecken hellroth gefärbt, welches dem Apfel ein sehr gefälliges Ansehen giebt; übrigens bemerkt man auch mehr oder weniger feine Rostanflüge, die sich mehrentheils in allerhand Figuren und feinen Zügen darstellen. Die Schale ist dünne und glatt, das Kernhaus unten breit, und mit einer kleinen Spitze, in welche der Stiel läuft, versehen, und dehnt sich um eine lange stumpfe Spitze nach der Krone hinauf. Die Kammern sind breit, nur halb verschlossen, und enthalten vollkommene, fast runde Kerne, mit einer kleinen stumpfen Spitze. Das Fleisch ist grüngelb, locker, ziemlich saftig, und von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis ins Frühjahr; welkt aber gern, wenn er zu früh abgenommen wird. 2. —

61) Der Fürstenapfel. Pomme de Prince (Pomm de Prängs).

Dieser ziemlich große Apfel, der, was seine Form betrifft, zu den abgestumpftspitzigen gehört, mißt in seiner Breite drittehalb, und in seiner Höhe zwei und einen Viertelzoll. Seine Krone steckt in einer mäßigen mit Falten umgebenen Vertiefung. Der Stiel ist stark und holzig, steckt in einer sehr engen Höhle, und steht aus dieser oft einen Zoll weit heraus. Die Farbe des Apfels ist anfangs sehr grün, wird aber im Liegen schön hellgelb, und auf der Sonnenseite nur etwas

gold-

Digitized by Google

goldgelber. In dem Gelben erscheinen einzelne, sehr zarte braune Punkte, als wären sie mit einer Stecknadelspitze gestochen. Die Schale ist zart, das Kernhaus zwar unten breit, gegen die Krone aber läuft es nach und nach spitzig zu; die Kammern sind geräumig und groß, und enthalten meistentheils viele dicke, und mit scharfen Spitzen versehene Kerne. Das Fleisch ist Anfangs fest, wird aber nachher sehr milde, und man siehet, wenn der Apfel zeitig wird, besonders gegen die Schale zu, viele grüne Fibern. Der Geschmack ist säuerlichsüß und stärkend. Der Apfel zeitiget zu Ende des Octobers, und dauert bis in den März. 1. —

62) Der grüne Fürstenapfel.

Dieser Apfel, den ich blos bei Diel beschrieben finde, weicht von dem vorigen sowohl in der Größe, als Reifzeit, ganz ab. Er ist, was seine Form angehet, platt, schön gerundet, meistens nach der Krone etwas spitziger, als nach dem Stiele gewölbt, häufig auf einer Seite niedriger, als auf der andern, und mißt in seiner vollkommenen Breite drei und ein Viertel, und in der Höhe drei Zoll. Die Krone bleibt lange grün, ist geschlossen, und steht in einer geräumigen, aber flachen Vertiefung, in der man meistens fünf feine Falten bemerkt, die sich aber zu keinen Rippen erheben, obgleich der Apfel in seiner Rundung mehrere breite Erhabenheiten hat. Der

Digitized by Google

Stiel ist kurz, dünne, und steht in einer ziemlich geräumigen und etwas tiefen Höhle, welche meistens mit Rost eingefaßt ist. Die Grundfarbe des ganz zeitigen Apfels ist gelblichgrün, und hat auf der Sonnenseite zuweilen einen Anflug von bräunlicher Röthe, oder nur rothe Flecken, in deren Mitte jedesmal ein feiner grauer Punkt steht, dahingegen die übrigen Punkte sehr fein, und bald dunkelgrün, bald mit einem blaßgelblichen kleinen Rand umgeben sind. Die Schale ist fein, geschmeidig, und beim Abreiben hellglänzend. Das Kernhaus ist geräumig, ziemlich geschlossen, und enthält viele hellbraune, schöne Kerne. Das Fleisch ist weiß, fest, fein, sehr saftig, und von einem etwas säuerlichen reinen Geschmacke. Der Apfel ist zwar im Jenner schon brauchbar, zeitiget aber erst im April, und hält sich über ein Jahr. 2. —

§. 29.

63) Der rothe Taubenapfel. Pigeon rouge (Pischong ruhsch).

Dieser, der auch unter dem Namen Jerusalemsapfel bekannt ist, ist einer der schönsten Winteräpfel, und gehört zu den abgestumpft spitzigen Aepfeln. Seine Breite beträgt zwei Zoll und acht Linien, und seine Höhe, ob er schon länglich aussiehet, eben so viel. Die Krone sitzt in einer flachen, mit klei-

Digitized by Google

kleinen Falten umgebenen Vertiefung; der Stiel ist dünne, holzig, beinah einen Zoll lang, und steckt in einer geräumigen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist gelb, an der Sonnenseite aber hellroth, oder auch, und zwar meistens, nur roth gestreift. Wenn er ganz roth ist, so schimmert er sehr ins Violette. Die Schale ist dünne, das Kernhaus hat einen ziemlichen Umfang, ist unten breit, und läuft nach der Krone gemach spitzig zu; die Kammern, deren oft nur vier vorhanden, sind schmal und offen, und enthalten vollkommene, längliche, hellbraune Kerne. Das Fleisch ist weiß, und unter dem Stiele etwas ins Rothe spielend, sehr zart und fein, nicht sehr saftig, und von einem nußsüßen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis in den April. 1.

64) Der weiße Taubenapfel. Pigoon blanc (Pischong blank).

Dieser ist der Bruder von dem vorigen, weicht aber von demselben in der Form etwas ab. Er mißt stark zwei Zoll in der Höhe, und eben so viel in der Breite. Die Krone senkt sich etwas tief ein, und hat einige Ungleichheiten um sich herum; der Stiel ist mittelmäßig stark und steht in einer engen trichterförmigen Vertiefung, aus welcher er einige Linien hervorsteht. Die Grundfarbe des lagerreifen Apfels ist weiß, und zuweilen auf der Sonnenseite etwas schwachroth angelau-

Digitized by Google

fen. Die Schale ist glatt und dünne, das Fleisch weißlichgrün, zart und locker, sehr saftig, und von einem angenehmen süßsäuerlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist groß und deutlich, unten am Stiele etwas breit, gegen die Krone aber gemachsam spitzig zulaufend; die Kammern sind lang, schmal und offen, und stark mit vollkommenen, länglichen, und geradeauslaufenden spitzigen Kernen besetzt, welche eine hellbraune Farbe haben. Der Apfel ist im December eßbar, und hält sich bis in den März. 2. —

65) Der große rothe Pilgrim.

Dieser in hiesiger Gegend sehr bekannte Apfel, welcher der große Pilgrim genannt wird, gehört zu den plattrunden Aepfeln, und mißt in seiner Breite zwei Zoll und drei Linien, in seiner Höhe aber nicht ganz zwei Zoll. Die Krone sitzt in einer ziemlich tiefen, aber geräumigen Einsenkung, welche mit verschiedenen großen und kleinen Falten umgeben ist. Der Stiel ist etwa einen Zoll lang, mittelmäßig stark und holzigt, und sitzt in einer geräumigen Vertiefung. Die Grundfarbe des lagerreifen Apfels ist gelb, dieses aber zum größten Theile mehr oder weniger roth gefärbt. Dieses Rothe selbst aber besteht entweder in dunkeln und hellern Streifen, oder ist gesprengt, und spielt an manchen Stellen auch wohl ins Violette, so wie dann die Oberfläche auch mit vielen kleinen grauen

Punk-

Digitized by Google

Punkten besäet zu seyn scheint. Das Kernhaus ist auf beiden Seiten sehr breit gezogen, und hat oben bloß eine kleine stumpfe Spitze; die Kammern sind enge und verschlossen, die Kerne plattrund, und mit einer sehr stumpfen Spitze versehen. Das Fleisch ist weißgelb; unter der Schale aber fast ganz gelb, brüchig, und von einem angenehm säuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis in den April. 2. —

67) Der kleine Pilgrim.

Dieser sehr bekannte Apfel gehört, wie sein Bruder, zu den abgestumpften spitzigen Aepfeln, und mißt in seiner Breite zwei Zoll und vier Linien, und in seiner Höhe zwei Zoll und eine Linie. Die Krone sitzt in einer kleinen flachen, mit zarten Falten umgebenen Vertiefung; der Stiel ist dünne, holzig, steckt in einer engen Höhle, und ragt nur ein oder zwei Linien über dieselbe heraus. Die Grundfarbe des reifen Apfels ist weißgelb, auf der Sonnenseite aber hellroth, mit mehr oder weniger dunkelrothen abgesetzten Streifen. Die Schale ist dünne, das Kernhaus nach Verhältniß des Apfels, groß, und befindet sich meistentheils in der Hälfte nach der Krone zu, ist unten breit, und zieht sich weit nach den Seiten hin; an der Krone ist es spitzig. Die Kammern sind geräumig und schmal, und enthalten kleine, dicke und kurz zugespitz-

Digitized by Google

te Kerne. Das Fleisch ist weiß, und unter der Schale, wo diese nemlich roth gezeichnet ist, röthlich, zart und milde, ziemlich saftig, und von einem sehr angenehm säuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und dauert bis in den April. 2. —

66) Der Rubiner-Apfel.

Dieser, der in Rücksicht seiner Form, einem kleinen Borsdorfer ziemlich ähnlich sieht, in Ansehung seines Fleisches aber wohl zu den Reinetten gehören möchte, hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, und rundet sich von da sanft zu, da er hingegen nach der Krone mehr abnimmt, und sich etwas hoch zurundet. Er mißt in seiner Höhe anderthalb Zoll, in seiner Breite aber etwa ein paar Linien mehr. Die Krone ist klein, und ist trichterförmig eingesenkt; der Stiel ungefähr drei Viertelzoll lang, dünne, holzig, und steckt in einer ziemlich trichterförmigen Vertiefung. Die Grundfarbe des reifen Apfels ist citrongelb, auf der Sonnenseite aber hell- und braunroth. Uebrigens ist er, vorzüglich um die Krone herum, etwas ledergrau, und dieses zwar in groben Strichen hin und her gezogen. Die Schale ist dünne, das Kernhaus unten breit, läuft aber unter der Krone allmählig spitzig zu; die Kammern sind geräumig, und enthal-

Digitized by Google

halten viele kleine, breite und rundliche Kerne, welche eine kurze aufgesetzte Spitze haben. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fest, mäßig saftig, aber von keinem erhabenen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im November, und hält sich bis in den März. 2. —

§. 30.

68) Der rothe Stettiner.

Dieser ist in hiesiger Gegend einer der bekanntesten und schätzbarsten Wirthschaftsäpfel, und gehört seiner Form nach zu den plattrunden Aepfeln. An einigen Orten heißt er auch der Eiser-, der Rostocker- und der Annaberger-Apfel. — Seine Breite beträgt viertehalb, und seine Höhe drei Zoll. Seine Krone steht in einer geräumigen und flachen Vertiefung, die mit mehrern schönen Rippen umgeben ist, die sich so ziemlich breitgeschweift über den Apfel hinziehen. Der Stiel ist kurz, holzig, und steht in einer tiefen blaßgrünen, im Grunde etwas rostfarbigen Höhle, aus welcher er kaum eine Linie hervorsteht. Die Grundfarbe des Apfels ist blaßgrün, übrigens aber der Apfel mehrentheils dunkelroth, und in dem Rothen sind viele weißgraue Pünktchen, welche wie Nadelstiche aussehen, wahrzunehmen. Uebrigens hat der Apfel auf der Schattenseite auch grüne Flecken, die auf dem Lager hellgelb werden, und auf seiner Oberfläche hie und da kleine schwarzbraune Rostflecken. Die

Digitized by Google

Schale ist aber nicht stark; das Kernhaus ist unten breit, dehnt sich aber bald stark gegen die Seiten aus, macht da einen starken Bogen, und spitzt sich nach der Krone kurz zu; die Kammern sind regelmäßig, klein und niedrig, enthalten aber wenig, und sehr unvollkommene Kerne von keiner bestimmten Form; größtentheils sind sie aber dick, eckigt, und kurz zugespitzt. Das Fleisch ist weißgrün, zart und fest, der Saft nicht übrig, aber von einem körnichten, süßlichen, versteckt weinsäuerlichen Geschmacke, der etwas Weniges muskatellert. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis in den Sommer, wo er dann den Geschmack verliert, und im Fleische stippich wird. 2. —

69) Der weiße Stettiner.

Dieses ist ein sehr schöner, großer und wohlgebaueter Apfel, der in Hinsicht auf seine Form zu den runden gehört; denn seine Höhe ist eben so groß, als seine Breite, nemlich zwei und zwei Drittelzoll, und er rundet sich am Stiele fast eben so, als bei der Krone zu. Seine Krone selbst befindet sich in einer geräumigen Vertiefung; der Stiel ist mittelmäßig stark, kurz, und geht nicht weit über seine geräumige Höhle hervor. Die Farbe des Apfels ist anfänglich weißgrün, wird aber auf dem Lager fast citrongelb, und nur bisweilen bemerkt man auf der Oberfläche wenige, einer Nadelspitze große, schwarze Punkte. Die

Scha-

Digitized by Google

Schale ist dünne, das Kernhaus hat Aehnlichkeit mit demjenigen des vorigen Apfels; die Kernkammern aber sind hier geräumig, offen und hoch, und haben vollkommene, längliche, gerade aus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weiß, zart und fest, und von einem angenehm säuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und dauert bis in den April. 2. —

70) Der gelbe Stettiner.

Dieser Apfel, der die größte Aehnlichkeit mit dem rothen Stettiner hat, heißt auf dem Eichsfelde Glasapfel. Er mißt in der Höhe viertehalb Zoll, und in der Breite viertehalb Zoll und zwei Linien. Die Krone sitzt in einer engen Vertiefung, und hat einige kleine Erhöhungen um sich herum, die zum Theil auch etwas über die Seiten herablaufen. Der Stiel ist dick, kurz, holzig, und steckt in einer flachen, geräumigen Vertiefung, aus welcher er nur wenige Linien hervorsteht. Die Grundfarbe des Apfels ist anfänglich grünlich, wird aber bei der Lagerreife gelb, und ist auf der Sonnenseite hochroth; man findet übrigens auf der Oberfläche auch viele, zarte, weißliche Pünktchen, die wie ein Frieſel unter der Haut zu stehen scheinen, so wie denn auch noch hie und da einige braune zerstreut bemerkbar sind. Die Schale ist dünne, das Kernhaus zwar unten breit, es läuft aber bis nach der Krone gemach spitzig zu.

Digitized by Google

Die Kammern sind geräumig und groß, enthalten aber nur wenige längliche, gerade aus spitz zu laufende, und bisweilen dreieckige Kerne. Das Fleisch ist weiß und fest, und von einem säuerlichsüßen und stärkenden Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich, gut aufgehoben, bis wieder zur Erndte. 2. —

71) Der deutsche Glasapfel.

Dieser scheint ebenfalls ein Bruder des rothen Stettiners zu seyn. Seine Form ist mehrentheils Kugelförmig, oft sogar etwas hochaussehend, und fast länglich, außerordentlich selten aber platt. Im ersten Falle beträgt seine Breite drei und drei Viertel, und seine Höhe viertehalb Zoll. Erscheint der Apfel aber platt, so mißt er in der Breite vier, und in der Höhe viertehalb Zoll. Die kleinblättrige offene Krone steht bei nicht platten Früchten in einer flachen und geräumigen Vertiefung, aus der mehrentheils fünf flache, aber doch noch deutlich merkbare Rippen über die Frucht sanft hinlaufen. Der Stiel ist dünne, einen Zoll lang, und steht in einer seichten, etwas rostfarbigen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist meergrün, wird im Frühjahre gelblich, und ist bei manchen Früchten auf der Sonnenseite bräunlich, erdartig geröthet. Rund um den Apfel bemerkt man auf der Oberfläche einige starke, graue Punkte, welche ganz hellblaßgrün, meistens stern-

Digitized by Google

kernartig eingefaßt, und bei manchen Früchten mit einem violetähnlichen Roth umgeben sind. Die Schale ist dünne und glatt, das Kernhaus regelmäßig, und die Kammern sind meistens verschlossen, und enthalten wenig Kerne. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fest, fein, voll Saft, und von einem feinen, etwas gewürzhaften, säuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget erst im Frühjahre, und hält sich den ganzen Sommer hindurch. 2. —

72). Der grüne Paulíner.

Dieses ist ein großer, schöner und sehr gefälliger Wirthschaftsapfel. Seine Form ist etwas veränderlich; denn viele Früchte sehen schön platt, andere etwas höher aus; die schönsten aber nähern sich der Kugelform. Die große und lange grünbleibende Krone steht in einer geräumigen, größtentheils flachen Vertiefung, die mit feinen Rippen besetzt ist, welche sanft und etwas flach über die Frucht hinlaufen. Die Breite des Apfels beträgt drei und ein Viertel, und die Höhe zwei und drei Viertelzoll. Der Stiel, der oft fleischigt ist, steht in einer weiten, geräumigen Höhle, welche mehrentheils rostfarbig ist, und etwas röthlich Strahlenartiges hat. Die Grundfarbe des Apfels ist anfänglich blasses oder gelbes Grün, wird aber nach und nach ein schönes helles Citrongelb; auf der Sonnenseite aber bemerkt man vom Stiel aufwärts,

doch

Digitized by Google

doch nie, oder sehr selten bis zur Kronwölbung einen bloßen Anflug von einer lichtbraunen Röthe. Ueberdieß bemerkt man auf der Oberfläche des Apfels viele Punkte, die in dem Rothen weißgrau, und mit einem feinen rothen Kreis umgeben sind, in dem Gelben aber in vielen hellgelben Fleckchen bestehen, die in der Schale stecken. Die Schale ist fein; das Kernhaus klein, enge, geschlossen, und enthält viele, vollkommene, hellbraune Kerne; das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fest, markicht, saftvoll, und von einem angenehmen, rein weinsäuerlichem Geschmacke. Der Apfel zeitiget im Jenner, und hält sich oft ein ganzes Jahr. 2. —

§. 31.

73) Der gelbe Würzapfel.

Dieser mittelmäßig große, plattrunde Apfel, mißt in seiner Breite zwei Zoll und sieben Linien, und in seiner Höhe zwei Zoll und zwei Linien. Der gemeine Mann nennt ihn bei uns Labapfel. Die Krone sitzt in einer geringen, mit kleinen Falten umgebenen Vertiefung; der Stiel steht in einer engen Höhle, und ragt ungefähr einen halben Zoll aus derselben heraus. Die Grundfarbe des Apfels ist grüngelblich, auf der Sonnenseite hochroth gefärbt, und dies zuweilen mit rauhen, braunen Rostflecken bedeckt. Die Schale ist dünne, das Kernhaus unten breit,

wölbt

Digitized by Google

wölbt sich aber nach den Seiten, und spitzt sich gegen die Krone scharf zu. — Das Fleisch ist weiß, fest, hinlänglich saftig, und von einem angenehm süßsäuerlichen, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht zeitiget zu Ende des Septembers, und hält sich bis in den Februar. 2.

74) Der weiße Wintersüßapfel.

Dieser, der ebenfalls unter die plattrunden Aepfel gehört, wird auch Zimmtapfel, Honigapfel, Süßling, Mostapfel und Büschelsüßling genannt. Seine Breite beträgt zwei Zoll und drei Linien, und seine Höhe zwei Zoll und eine Linie. Die Krone sitzt in einer engen und tiefen Einsenkung, die mit einigen Erhöhungen umgeben ist, von welchen einige über die Oberfläche herabwärts nach dem Stiele zulaufen, und dem Apfel ein etwas eckigtes Ansehen geben. — Der Stiel ist mittelmäßig stark, ungefähr einen Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen Vertiefung. Die Grundfarbe des Apfels ist am Baume weißgelb, bei der Lagerreife aber citrongelb, und an der Sonnenseite zuweilen etwas roth verwaschen. Auch bemerkt man einzelne zarte Pünktchen auf der Oberfläche zerstreuet, und mehrere scheinen gleichsam noch unter der Haut zu stecken. Die Schale ist dünne, das Fleisch weißgelb und brüchig, sehr saftig, und von einem angenehmen ganz süßen, zimmtartigen Geschmacke.

Das

Digitized by Google

Das Kernhaus ist von einem großen Umfange, zieht sich auf beiden Seiten ziemlich breit, und wölbt sich oben beinah so platt, wie unten; die Kammern sind hoch, geräumig und offen, und enthalten hellbraune, plattrunde, und gerade aus zugespitzte Kerne. Der Apfel reift zu Ende des Octobers, und hält sich bis in den Januar. 2. —

75) Der gestreifte Winterfüßapfel. Parmin d'Hyver rayée (Parmäng dywehr räjeh). —

Dieser Apfel, den Hirschfeld den Königsapfel nennt, und der auf dem Eichsfelde unter dem Namen: der harte Süßapfel bekannt ist, ist von Ansehen schön, gut gebildet, von ziemlicher Größe, abgestumpft spitzig, und mißt drei Zoll und zwei Linien in der Breite, und drittehalb Zoll in der Höhe. Seine Krone sitzt in einer ziemlichen Vertiefung, um welche sich mehrere kleine Falten befinden, welche den Apfel um diese Gegend einem Erdbeerapfel etwas ähnlich machen. Der Stiel geht gar nicht merklich aus seiner Höhle hervor, daher dann der Apfel auch nahe am Stiele ansitzt. Die Grundfarbe des Apfels ist citrongelb, auf der Sonnenseite sind aber carmoisinrothe Streifen und Punkte anzutreffen. Die Schale ist dünne, das Kernhaus breit, und läuft nur gegen die Krone etwas spitzig zu. Das Fleisch ist gelblich, milde, und von einem zuckersüßen

Digitized by Google

sen und angenehmen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis in den April. 2.

76) Der Winterstreifling.

Dieser Apfel, der an der Lahn und am Rheine Carmesapfel, bei Henne Marienthalischer Apfel, im Braunschweigischen Breitling, und bei Christ Streifling oder Sträumerling heißt, gehört, was seine Form betrifft, zu den plattrunden Aepfeln. Seine Breite beträgt drei, und seine Höhe drittehalb Zoll. Seine Krone sitzt in einer kleinen, etwas engen Vertiefung, welche mit einigen kleinen Falten umgeben ist. Der Stiel ist dünne, holzig, sitzt ebenfalls in einer engen Vertiefung, und steht ungefähr zwei Linien über dieselbe heraus. Die Grundfarbe des Apfels ist hellgelb, an der Sonnenseite aber mit starkem Roth bedeckt, welches sich aber da, wo es sich nach der Schattenseite hinzieht, wieder verliert, und theils in langen, theils in abgesetzten dunkelrothen Streifen, auch wohl größern und kleinern Punkten fortsetzt. Die Schale ist dünne, das Kernhaus gegen den Stiel zu ziemlich breit, an der Krone aber ganz spitzig; die Kernkammern sind etwas breit und gepreßt, die Kernen länglich, spitzig, und fast dreieckig. Das Fleisch ist grüngelb, locker, und von einem angenehm süßsäuerlichen Geschma-

Digitized by Google

schmacke. Der Apfel zeitiget im November, und hält sich bis in den Februar. 2.

§. 32.

77) Der Pfingstapfel.

Dieser mittelmäßig große Apfel mißt drittehalb Zoll in seiner Höhe, und zwei und einen Viertelzoll in der Breite, und gehört unter die abgestumpft spitzigen Aepfel. Die Krone ist klein, geschlossen, und steht in einer geräumigen und tiefen Einsenkung; der Stiel ist kurz, holzig und dünne, und ist ziemlich enge eingesenkt. Uebrigens hat der Apfel in seinem Umkreis einige Ecken, die um desto merklicher sind, je größer der Apfel ist. Die Grundfarbe des lagerreifen Apfels ist weißgelbe, vorher aber grüngelb, ist bisweilen auf der Sonnenseite etwas geröthet, und hat zerstreuete schwarze, braune, und bisweilen auch etwas röthliche Pünktchen. Das Kernhaus ist schmal und länglich, unten etwas breit, aber nach der Krone dehnt es sich in eine sehr lange Spitze. Die fünf Kernkammern sind enge und schmal, und ziemlich verschlossen; die Kerne braun, länglich, gerade und zugespitzt, und vollkommen. Das Fleisch ist weiß, zart und milde, ziemlich saftig, und von einem angenehmen, süßen, und mit einiger Weinsäure vermischten Geschmacke. Der Apfel zeitiget zu Ende des Septembers, und hält sich bis in den Februar. 2. —

78) Die

Digitized by Google

78) Die Schaafsnäse.

Dieser vortreffliche Wirthschaftsapfel ist ziemlich bekannt, und gehört, was seine Form betrifft, zu den langen Walzen; er mißt in seiner Breite zwei und drei Viertelzoll, in seiner Höhe aber ein paar Linien mehr. Die Krone sitzt in einer engen Vertiefung, um welche sich große Falten oder Ecken befinden, die zum Theil eine Strecke an der Frucht herablaufen, und selbe ziemlich eckigt machen. Der Stiel ist dünne, holzig, ungefähr drei Viertelzoll lang, und steckt gleichfalls in einer engen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist anfänglich weißgrün, wird aber auf dem Lager citronengelb, und ist auf der Sonnenseite zuweilen strichweise geröthet. Das Kernhaus ist gegen den Stiel zu ganz breit, und wird gegen die Krone langsam gedehnt, und stumpfspitzig. Die Kernkammern sind ganz geräumig, rundlich, enthalten aber wenig Kerne, die kurz und dick sind. Die Schale ist dünne, das Fleisch weiß, zart und fest, und hat einen Saft von einer angenehmen Säure. Der Apfel zeitiget im December, und hält sich bis in den Sommer. 2. —

79) Der fränkische Schmeerapfel.

Dieser Apfel scheint höher, als breit zu seyn, ist es aber in der That nicht; denn er mißt in der Breite drei Zoll neun Linien, und drei Zoll in der Höhe. Die Grundfarbe des

Digitized by Google

Apfels ist strohgelb, auf der Sonnenseite aber nach dem Stiele zu, etwas roth, das, — wie Sickler sagt — gerade so erscheint, als wenn man einen in Carmoisin getauchten Pinsel auf einen gelben Grund ausspritzte. Es scheinen also in einander geflossene, unregelmäßige, bald größere, bald kleinere Punkte zu seyn, die nur zuweilen als Streifen erscheinen. Der Stiel ist kurz, und sitzt in einer ziemlichen, mit Rost ausgefütterten Vertiefung. Das Kernhaus ist beinah rund, die Kernkammern geräumig, die Kerne vollkommen, groß und kastanienbraun. Die Schale ist zart und dünne, das Fleisch weißgelblich, dicht unter der Schale aber ganz gelb, mild, saftig, und von einem angenehmen, weinartigen Hochgeschmacke. Der Apfel zeitiget zu Ende des Novembers, und hält sich bis Pfingsten. 1. —

80) Der Paternosterapfel.

Dieser, der auch der Vaterapfel ohne Kern genannt wird, gehört zu den plattrunden Aepfeln; seine Breite mißt drei Zoll und eine Linie, und seine Höhe zwei Zoll und sieben Linien. Die Krone senkt sich geräumig und tief ein, und bildet einen kleinen Wall um sich her, bisweilen mit kleinen Falten und Erhöhungen. Der Stiel ist kurz, holzig und dick, steckt in einer weiten Vertiefung, und ragt kaum über dieselbe heraus. Die Grundfarbe des zeitigen Apfels ist citronen-

Digitized by Google

nengelb, auf der Sonnenseite angenehm geröthet; dieses Rothe aber verliert sich nach und nach ins Gelbe, und man sieht oft in demselben noch röthere, dicke, dünne und kürzere Pinselstriche, auch bemerkt man in dieser Röthe oft noch hellgelbe Punkte, so wie auf dem Gelben viele kleine, bräunliche Flecken. Das Kernhaus ist nach dem Stiele zu breit, geht da sehr auseinander, und umfaßt den Stein unter der Krone mit einem zulaufenden Bogen, ohne spitzig zu werden. Die Kernkammern sind breit, hoch, und nicht ganz verschlossen. Kerne hat dieser Apfel ganz und gar nicht, sondern statt dieser nur schwarze Punkte. Die Schale ist dünne, das Fleisch weiß, ins Gelbliche spielend, locker und mürbe, sehr saftig, und von einem angenehmen, säuerlichsüßem Geschmacke. Der Apfel zeitiget im November, und ist im December und Januar am besten, wird nachher fade, und fault gern am Stiele. Er soll den Namen Vaterapfel daher haben, weil ihn ein zahnloser alter Vater nur noch hat beißen können. 2. —

§. 33.

81) Der kleine Reutzerling.

Dieser kleine, dem kleinen Pilgrim außerordentlich ähnliche Apfel, gehört, was seine Form betrifft, zu den plattrunden Aepfeln. Seine schönste Breite beträgt zwei, und seine Höhe anderthalb bis ein und drei Viertelzoll.

Digitized by Google

Die Krone, welche geschlossen ist, und lange grün bleibt, sitzt in einer flachen Vertiefung, die oft etwas rostfarbig, und mit feinen Rippchen umgeben ist, die aber nicht über den Apfel herablaufen. Der Stiel ist dünne, holzig, beinah einen Zoll lang, und sitzt in einer seichten Höhle, die entweder fein rostfarbig, oder glatt und grün ist. Die Grundfarbe des lagerreifen Apfels ist grüngelb, und es befinden sich an dem Apfel, wie bei den grauen Reinetten, Rostflecken. Uebrigens ist die Frucht rundherum, von der Krone bis zum Stiel, kurz abgesetzt mit einem trüben Blutroth gestreift, das auf der Sonnenseite ziemlich häufig, auf der Schattenseite aber nur zerstreuet und blaß ist. Zwischen den Streifen ist die Sonnenseite noch schön punktirt. Wenig besonnte Früchte aber haben oft kaum Spuren von Streifen. Die Schale ist etwas dicke, das Fleisch weiß, ins Gelbliche spielend, und unter der Schale bei der Krone bisweilen röthlich, dabei ist es zart, fest, und von einem reinettenähnlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist sehr breit gezogen, und unten am Stiel fast gerade, an der Krone aber kurz zugespitzt; die Kernkammern sind groß und geräumig, die Kerne ganz breit, kurz zugespitzt und dunkelbraun. Der Apfel zeitiget im November, schmeckt im Januar am besten, und hält sich bis in den Sommer. 2. Die Cultur dieses Apfels ist für gebirgigte Gegen-

Digitized by Google

Gegenden sehr zu empfehlen. Herr Pfarrer Gickler sagt von ihm: Hätte ich ein System zu schreiben, so würde ich ihn zu den Borsdorferäpfeln rechnen, so sehr stimmen die meisten Charaktere, die Farbe ausgenommen, mit ihm überein, und dann müßte er der gestreifte Borsdorfer heißen.

82) Der große Neutzerling.

Dieser kömmt mit dem vorigen fast in Allem überein. Von Form ist er größtentheils etwas länglich und hochaussehend, und zwey und ein Viertelzoll breit, und beinah eben so hoch. Man findet auf seiner Oberfläche oft eine besondere Art von Warzen, die wie kleine, aus der Schale hervorbrechende Hörner aussehen, und von der erhobenen Schale bis in die Hälfte ihrer Höhe begleitet werden. Zuweilen finden sich vier bis fünf von diesen Warzen an einer Frucht. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, zart, saftig, und von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen, fast mit Alant parfümirtem Geschmacke. Der Apfel zeitiget mit seinem vorigen Bruder zugleich, und hält sich eben so lange. —

83) Der Malvesier-Apfel.

Dieser Apfel hat eine äußerst veränderliche Form; denn manche sind länglich, manche rund, und manche ganz misgestaltet; die meisten sind aber platt, haben ihre größte Breite in der Mitte, und wölben sich nach oben und unten ziemlich gleich zu, nur nähern

Digitized by Google

sie sich nach der Krone zu mehr der Kugelform, da sie sich hingegen nach dem Stiele platt zurunden. Der Apfel mißt in der Breite vier und in der Höhe drei Zoll. Die Krone ist flach eingesenkt, und mit einigen Fleischperlen umgeben, welche die Kronenfläche meistens ungleich machen. Der Stiel ist, — welches zu bewundern, — bei kleinen Früchten gewöhnlich am längsten, dünne und holzig, oft über einen Zoll lang; bei andern hingegen macht er bloß den Fortsatz eines Fleischbutzen aus, ist dann kurz und stämmig und auf eine Seite geschoben. Die Grundfarbe ist strohgelb, auf der Sonnenseite glänzend roth, welches bei stark besonnten Früchten den ganzen Apfel bedeckt. Die Röthe besteht meistens aus kleinen Punkten, die oft sehr dicht beisammen, oft aber auch, — besonders bei schwach besonnten, — sehr vereinzelt, und wie angespritzt da stehen; hie und da als dicke, dunkelrothe Streifen erscheinen, zwischen durch gestrichelt, roth verwaschen oder punktirt, doch selten so dicht sind, daß die Grundfarbe nicht noch etwas durchschimmern sollte. Diese Farbenmischung bewirkt dann auch, daß der Apfel, — wenn man ihn abreibt, — wie geschliffener Marmor erscheint. — Uebrigens giebt es auch Früchte unter ihnen, welche Rostflecke, und zuweilen auch Warzen haben. Die Schale ist glänzend, das Kernhaus unten breit, dehnt sich sehr nach beiden

Sei-

Digitized by Google

Seiten aus, und endiget sich unter der Krone mit einer kleinen Spitze. Die Kammern sind geräumig, hoch und verschlossen, und enthalten caffeebraune, große und vollkommene Kerne. Der Apfel riecht erquickend säuerlich, durchdringend, und zeichnet sich dadurch vor allen andern Aepfeln aus. Das Fleisch ist blendend weiß, über das sich beim Zerschneiden ein äußerst zarter Rosaschimmer zu verbreiten scheint; feinkörnicht, saftig, und von einem angenehmen, stechenden weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitiget gegen Weihnachten, und dauert bis in den März, wo sie von ihrer stechenden Säure, aber auch von ihrem Safte verliert. 2.

84) Der rothe Kronapfel.

Dieses ist ein mittelmäßig großer Apfel, hat seine größte Breite etwas unter der Mitte seiner Höhe nach dem Stiele zu, rundet sich von da kurz und platt zu, unmittelbar nach der Krone zu nimmt er nicht merklich ab, nachher aber stärker, und rundet sich dann abermal platt zu. Seine Höhe beträgt zwei, und seine Breite zwei und ein Viertelzoll. Die Krone steht auf der verschobenen Oberfläche in einer geräumigen und tiefen Einsenkung, die mit kleinen Erhöhungen umgeben ist, welche mehr, als über die Oberfläche des Apfels nach dem Stiele zu herablaufen, und die Frucht zum Theil eckicht machen. Der Stiel ist mittelmäßig stark, steckt in einer

Digitized by Google

trichterförmigen Vertiefung, aus welcher er nicht weit hervorgeht. Die Grundfarbe des Apfels ist gelbgrün, diese aber auf der Sonnenseite, in großen und kleinen, langen und abgesetzten, dicken und schwachen Strichen stark geröthet, und zwischen den Strichen mit röthlichen Punkten bestreuet. Die Schale ist dünne und glatt, und sieht aus, wie lackirt, das Kernhaus ist nicht groß, unten breit, und unter der Krone stumpfspitzig hingezogen; die Kammern sind hoch, enge, verschlossen, und enthalten längliche, auf der einen Seite etwas platte, und gerade aus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weiß, zart und fest, und unter der rothen Schale etwas gelblich, hinlänglich saftig, und von einem süßlichen, mit Citronensäure vermischten, angenehmen, gewürzhaften Geschmacke. Der Apfel zeitiget um Weihnachten, und hält sich bis in den April. 1.

85) Der rothe Api. Pomme d'Api rouge (Pomm dapih ruhsch).

Dieser, der auch der kleine Api, der Königsmundapfel, das Rothbäckelchen und Rothkehlchen genannt wird, ist in Rücksicht seiner Form sehr platt und gerippt, sieht einem kleinen Borsdorfer sehr ähnlich, und gehört zu den plattrunden Aepfeln. Ist er vollkommen ausgewachsen, so mißt er zwei und einen Viertelzoll in der Breite, und einen und drei Viertelzoll in der

Hö-

Digitized by Google

Höhe. Die Krone steht in einer geräumigen Vertiefung, die mit feinen Rippen umgeben ist, und welche sich sanft über den Apfel verbreiten. Der Stiel ist stark, holzig, ist beinah einen Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen und tiefen Höhle, aus der er nur wenig hervorragt. Die Grundfarbe ist anfänglich hellgrün, wird aber auf dem Lager fast citronengelb, und ist auf der Sonnenseite mit einem schönen glänzenden, blutartigen Roth, wie lackirt, verwaschen. Auch findet man auf der Oberfläche viele Pünktchen, die im Gelben schwarz, und im Rothen weißgrau sind, so wie dann der Apfel oft auch um den Stiel herum mit Rost angelaufen ist. Das Kernhaus ist unten breit, gegen die Seite hin sehr gebogen, und wird dann gegen die Krone wieder sehr spitzig. Die Schale ist etwas stark, das Fleisch weiß, zart, zwar wenig saftig, aber im Geschmacke dem Borsdorfer etwas ähnlich, nur, daß er nicht so gewürzhaft als dieser ist. Der Apfel zeitiget im December, und erhält seine Vollkommenheit bis in den Sommer, wo er dann fade wird. 2. Die Zweige des Baumes dieser Aepfelart, hängen oft so voll Früchte, daß man sie kaum sieht, und Zwiebelrispen von weitem zu sehen glaubt. Er verdient daher auch in dieser Rücksicht schon einige Aufmerksamkeit. Man hat in unserer Gegend einen ähnlichen Apfel, den man Zipollenapfel nennt, und der

Digitized by Google

vielleicht aus den Kernen des kleinen Api entstanden seyn kann. Es ist aber nicht viel daran, und folglich ist er auch nicht weiter zu empfehlen. —

86) Der schwarze Api.

Dieser Apfel, der an einigen Orten auch der Bleiapfel genannt wird, mißt zwei Zoll vier Linien in der Höhe, und eben so viel in der Breite, ohnerachtet er länglich aussieht, und gehört, was seine Form betrifft, zu den abgestumpften Aepfeln. Seine Krone sitzt in einer engen Vertiefung, die mit einigen kleinen Falten umgeben ist; der Stiel ist stark und holzig, etwa einen Zoll lang, und steckt ebenfalls in einer engen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist beim Abnehmen grün, wird aber auf dem Lager gelb, ist auf der Sonnenseite schwarzbraun, fast schwarz, verliert sich aber bald auf beiden Seiten nach der Schattenseite ins Rothbraune, und spielt an manchen Stellen ins Violette. In der dunkeln Farbe lassen sich einige hellere Punkte wahrnehmen. Das Kernhaus ist schmal und länglich, am Stiele breit, und nach der Krone spitz zulaufend; die Kernkammern sind gepreßt und verschlossen, die Kerne gros und vollkommen, auf einer Hälfte platt, auf der andern rund, und laufen gerade aus spitzig zu, und sind Caffeebraun. Die Schale ist dick, das Fleisch grünlich und fest, der Geschmack sauer, mit einer nur geringen Süßig-

keit

Digitized by Google

keit verbunden. Der Apfel zeitiget im März, und hält sich bis zur Wiederreife seiner Brüder. 2. —

87) Der große Api. Apis gros (Api gro). —

Dieser, der auch der Rosenapi genannt wird, ist ein plattrunder, dem kleinen Api in der Form vollkommen ähnlicher Apfel, nur, daß er größer, und nicht so gut, wie dieser ist. Seine Breite beträgt zwei und einen halben, bis zwei und drei Viertel, und die Breite zwei Zoll. Die lang- und spitzblättrige Krone ist geschlossen, und steht in einer ansehnlichen Vertiefung, die mit feinen Falten, und schönen, meistens fünf Rippchen besetzt ist, und die auch sichtbar sanftkantig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist einen halben, bis drei Viertelzoll lang, und sitzt in einer weiten, tiefen, mit feinem Rost ausgefütterten Höhle. Der Rost selbst ist dünne, und breitet sich gewöhnlich weit über die Stielwölbung aus. Die Grundfarbe des ganz zeitigen Apfels ist ein schönes Citronengelb, dieses aber auf der Sonnenseite mit einem hellbräunlichen Roth verwaschen. Ueberdies hat der Apfel sehr feine, braune, weitläufig vertheilte Punkte, die Schale ist fein, das Kernhaus geschlossen, und läuft in die Breite; die Kernkammern sind geräumig, und enthalten viele schöne, große, und vollkommene Kerne; das Fleisch ist weiß, sehr

fein,

Digitized by Google

fein, voll Saft, und von einem süßsäuerlichen Geschmacke. Der Apfel zeitiget im Winter, und hält sich sehr lange. 2. —

88) Das Normännchen.

Dieser Apfel, der von dem gemeinen Manne auch der Singapfel genannt wird, und viel Aehnlichkeit mit dem kleinen Api hat, ist einer der kleinsten unter seinen vielen Brüdern. Seine größte Breite fällt in die Mitte seiner Höhe; von da fällt der Apfel nach beiden Enden gleichförmig ab, rundet sich nach der Krone hoch, nach dem Stiele aber platt zu, gehört mithin zu den plattrunden Aepfeln, und mißt in seiner Höhe einen Zoll und fünf Linien, in seiner größten Breite aber einen Zoll und acht Linien. Die Krone steht in einiger Vertiefung, die mit einigen zarten Falten umgeben ist; der Stiel ist dünne, holzig, einen Zoll lang, und steckt in einer kleinen Höhle. Die Grundfarbe des Apfels ist hellgelb, diese aber auf der Sonnenseite hochroth, zum Theil in kleinen und großen Punkten gesprengt. Die Schale ist dünne; das Kernhaus weit, nur ist der Bogen auf der einen Seite fast immer etwas kleiner, als auf der andern, und unten nach dem Stiele fast spitziger, als unter der Krone; die Kammern sind hoch, enge und verschlossen, und ganz mit etwas breiten, gerade aus zugespitzten Kernen, von caffeebrauner Farbe angefüllt. Das Fleisch ist weiß, zart und locker, und

von

Digitized by Google

von einem angenehm süßen Geschmacke, der dem eines Borsdorfers ziemlich nahe kömmt. Der Apfel zeitiget im December, und dauert bis in den Juni. 3. —

II.

Die Birnen.

§. 34.

Der wilde Holzbirnbaum dürfte ja wohl in Vereinigung mit dem Quittenbaume die gemeinschaftliche Mutter der mannichfaltigen Birnarten, und das glückliche Orient gleichfalls der Geburtsort der ersten Veredlung seyn; denn aus den verschiedenen Namen, die der alte Plinius den Birnen nach ihrem Vaterlande giebt, erhellet, daß die Römer den größten Theil derselben aus Griechenland, Aegypten, Karthago, Sirien, Alexandrien und Numantien erhalten haben. Der Birnbaum verlangt ein trocknes Land, eine warme Lage, und einen tiefen Boden; ein nasser Boden und kalter Stand sind gegen seine Natur, hindern das glückliche Wachsthum desselben, und werden die Ursache schlechter und unschmackhafter Früchte.

Wir theilen auch diese Obstart in Sommerbirn, Herbstbirn und Winterbirn. —

1. Sommerbirn.

Hierher gehören:

1) Die

Digitized by Google

1) **Die Johannisbirn.** Poire St. Jean (Poar St. Schang).

Diese, welche in unserer Gegend die **Kornbirn, Heubirn,** und auf dem Eichsfelde **Jakobsbirn** genannt wird, dürfte wohl die erste im Jahre seyn. Sie gehört unter die rund perlenförmigen Birn, ist ungefähr einen Zoll lang, und nicht ganz einen Zoll dick, läuft gegen den Stiel zu etwas ausgehöhlt dünne, jedoch stumpf zu. Die Krone sitzt in einer seichten Vertiefung; der Stiel ist holzig, dünne, und beinah so lang als die Birn selbst. Sie hat eine weißgrüne, beinah ganz gelbe Farbe. Das Fleisch ist etwas grob, und von Geschmack eben nicht sonderlich süß. Das Kernhaus ist nach Proportion der Birn sehr groß. Die Fruchtbarkeit des Baumes, und die frühe Reife der Birn, die bald nach Johannis folgt, empfiehlt ihren Anbau sehr; denn um diese Zeit sind die Birnen theuer. — 1.

2) **Die kleine Muskatellerbirn.** Le petit muscat (Lö peti Müska). —

Diese, welche gleich auf die Johannisbirn folgt, und in Schwaben **die kleine Honigbirn** heißt, ist so klein, daß man sie auch: **Sieben ein Maul voll** nennt; denn sie ist kaum so groß, als eine mittelmäßige Herzkirsche, und gehört unter die rundbauchigt stumpfspitzigen Birnen. Die Grundfarbe der Birn ist grüngelblich, und dieses

auf

Digitized by Google

auf der Sonnenseite dunkelroth gefärbt, und auf der Schattenseite herabwärts nach dem Stiele zu gestreift. Die verhältnißmäßig ziemlich große Krone sitzt in einer flachen Vertiefung. Die Schale ist dünn, das Kernhaus zeichnet sich nicht sehr deutlich aus, jedoch ist sein Umfang nach Verhältniß groß. Das Fleisch ist halbschmelzend, der Saft würzhaft und angenehm süß. Die Birn zeitiget in der zweiten Hälfte des Juli, und hält sich höchstens acht Tage. 1. —

3) Die große lange Sommer-Muskatellerbirn. Muscat a longue queue d'Eté. (Muska a long köh deteh.)

Diese ist eine mittelmäßig große Birn, die drittehalb Zoll lang und zwei Zoll dick ist, und zu den rund bauchigen spitzigen Birnen gehört. Die Krone sitzt in einer seichten Vertiefung, stark holzig, und ungefähr halb so lang, als die Birn selbst. Die Grundfarbe ist schön gelb, auf der Sonnenseite aber hat sie in abgesetzten kleinen Straken eine sanft herabrollende Carmoisinröthe, und ist mit vielen Punkten bestreuet, die im Rothen gelb, und im Gelben grün aussehen. Das Kernhauß ist länglich, und an beiden Enden, unter der Krone, und nach dem Stiele zu etwas zugespitzt. Die Kernkammern sind enge, die Krone etwas länglich, dick, stumpf zugespitzt, aber meistens welk und taub. Das Fleisch ist zart und milde und voll eines süßen lieblichen mus-

Digitized by Google

muskatellerartig schmeckenden Saftes. Die Birn zeitiget Anfangs Augusts und hält sich vierzehn Tage bis drei Wochen. —

4) Die kleine lange Sommer-Muskatellerbirn. —

Diese ist eine kleine artige perlförmige Birn, die in der Länge einen Zoll neun Linien, und in der Breite einen Zoll und drei Linien mißt, und wie ihre Nummer 2 beschriebene Schwester, zu den rund perlenförmigen Birnen gehört. Ihre Krone ist flach eingesenkt, der Stiel mäßig stark, holzig, von grüngelber, und an einigen Stellen bräunlicher Farbe, und beinah so lang als die Birn selbst. Die Grundfarbe der Birn ist weißgelb, wird aber auf dem Lager citronengelb, und ist mit vielen grünen Punkten übersäet. Das Kernhauß ist weitläußig, hoch und breit, doch unter der Krone mehr rund, gegen den Stiel mehr spitzig und mit einigen Steinchen besetzt. Die Kernkammern sind eng, kurz verschlossen, von welchen meistens nur vier, oft auch nur drei vorhanden sind. Die Kern sind klein, schmal und gerade aus zugespitzt. Die Schale ist glatt und dünne; das Fleisch weiß, zart und halbschmelzend, und voller Saft, der einen angenehmen süßen muskatellerartigen Geschmack hat. Die Birn zeitiget in der Mitte des Augusts und hält sich ungefähr zwölf Tage.

I. —

Digitized by Google

5) **Die Roberts-Muskatellerbirn.** Muscat Robert (Müska obähr).

Diese, die auch die Doctorsbirn genennt wird, hat ganz die Bildung und Gestalt der kleinen Muskatellerbirn, nur ist sie größer und reift etwas später. Sie ist nach der Krone zu rundlich, fällt kurz ab, und macht am Stiele eine stumpfe Spitze. Sie mißt in ihrer Länge anderthalb und in ihrer Breite einen Zoll. Ihre Krone sitzt ganz flach, und der Stiel hat immer die Länge der Birn selbst. Ihre Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite aber zieht sich eine Röthe in Streifen herabwärts gegen den Stiel, wodurch man etwas Gelbes der Schattenseite wahrnimmt. Das Kernhaus ist verhältnißmäßig groß, und zieht sich ins Längliche, enthält aber wenige, oder gar keine Kerne. Das Fleisch ist fest, bei voller Reife aber weich und schmelzend, etwas saftig und von einem zuckerfüßen, biesamartigen gewürzhaften Geschmacke. Die Birn zeitiget im August und hält sich nicht viel über acht Tage. 4.

6) **Die muskatellerOrangebirn.** Orange musquée (Orangsch müskeh).

Diese mittelmäßig große und ziemlich runde Birn, ist eine der besten Sommerbirnen, und mißt in der Länge zwei Zoll, und eben so viel in der Dicke. Ihre kleine und geschlossene Krone sitzt in einer ziemlichen Vertiefung, und hat einige Falten um sich her,

Digitized by Google

die man aber bei vollkommen ausgewachsenen Früchten eben nicht sehr bemerkt. Der Stiel ist einen guten Zoll lang, und ziemlich stark. Die Grundfarbe der Birn ist gelbgrün, wird aber auf dem Lager ganz gelb; auf der Sonnenseite ist sie geröthet, und zeigt viele kleine gelbe Pünktchen, bisweilen auch braunrothe Flecken. Die Schale ist etwas stark, das Fleisch etwas fest, doch sehr saftig und von einem süßen, nachdrücklichen biesamartigen Geschmack. Das Kernhauß ist klein, nach der Krone zu spitzig und schmal und stark mit kleinen Steinen besetzt. Die Birn zeitiget Ende Augusts und hält sich etwa vierzehn Tage. 1. — Man nennt sie auch hier und da, die Sommerpomeranzenbirn, die gelbe Pomeranzenbirn, die grüne Pomeranzenbirn, und die runde Pomeranzenbirn.

7) Die geblümte Muskatellerbirn. Muscat fleuri (Müska flörie.)

Diese ist ziemlich plattrund, mißt einen Zoll und drei Linien in der Länge und beinah anderthalb Zoll in der Breite. Ihre Krone ist flach eingesenkt und ist offen; der Stiel ist dünne, und zuweilen noch einmal so lang, als die Birn hoch ist. Die Grundfarbe ist hellgelb, oft matt goldgelb, und überall mit grünen Pünktchen bestreuet, und hier und da mit Rostflecken bedeckt, so wie sie dann an der Sonnenseite auch wohl etwas Röthe erhält.

Die

Digitized by Google

Die Schale ist dünne; das Kernhaus unten breit, nach der Krone stumpfspitzig und etwas mit Steinen besetzt; die Kammern sind verschlossen, und fast jede derselben enthält zwei Kern, welche klein, auf der einen Hälfte platt, gerade aus zugespitzt und krumm gebogen sind. Das Fleisch ist grünlich weiß, brüchig, und enthält vielen muskatellerartig schmeckenden Saft. Die Birn zeitiget in der ersten Hälfte des Augusts, und hält sich ungefähr drei Wochen. 2. —

8) Die Knechtchensbirn.

Diese, die beinah die Gestalt der Robertsmuskatellerbirn hat, hat ihre größte Breite fast in der Mitte der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, von wo sie sich auch gleich zurundet. Gegen den Stiel läuft sie ausgeschweift spitzig zu, und endiget sich mit einer stumpfen Spitze; ihre Länge beträgt drittehalb, ihre Breite aber zwei Zoll. Ihre Krone ist offen, ganz flach eingesenkt, und brekket sich frei auf der Rundung aus; der Stiel ist dünn und holzig, hat die Länge vom Dritttheil der Birn, und scheint etwas hineingesteckt zu seyn. Die Grundfarbe der Birn ist gelb; auf der Sonnenseite aber mit einem angenehmen Roth verwaschen, und mit hochrothen Punkten bestreuet, die zuweilen etwas zusammen fließen, und die Röthe noch erhöhen. Die Schale ist dünne und fest, das Kernhaus groß, zeichnet sich aber nicht deutlich aus;

Digitized by Google

die Kammern sind enge, und nicht sonderlich mit Kernen besetzt. Die Kerne selbst aber sind klein, unten dick und kulpigt, und oben stumpfspitzig. Das Fleisch ist körnigt und fest; der Saft anziehend säuerlich süß. Die Birn zeitiget zu Ende des Augusts, und hält sich ungefähr vier Wochen; dann wird sie teigig. 2.

§. 35.

9) Die kleine Margarethenbirn. La petite Marguerite (La petit Margörit)

Diese Birn, die fast rund ist, mißt ungefähr einen guten Zoll in ihrer Länge, und fast eben so viel in ihrer Dicke, und gehört zu der rund ausgeschweift zugespitzten Birnen. Ihre Krone ist etwas tief eingesenkt, und der Stiel so lang, als die Birn selbst. Die Schale der Frucht ist glatt, die Farbe weißgelb, das Fleisch fest, und schmeckt mehr wäßricht, als süß. Das Kernhaus ist nach Verhältniß der Frucht groß und rund. Die Birn reift in der Mitte des Juli, und hält sich ungefähr acht Tage. 2. —

10) Die Magdalenenbirn. Poire de Madeleine (Poar de Madlän).

Diese sieht der vorigen sehr ähnlich, nur ist sie größer, und wird daher auch an manchen Orten die große Margarethenbirn und Carmelitter-Citronenbirn genennt. Sie ist gegen die Krone zu rund und läuft gegen den Stiel abgestumpft spitzig zu; ihre Höhe beträgt zwei Zoll und zwei Linien,

und

Digitized by Google

und ihre Dicke nur eine Linie weniger. Ihre Krone sitzt flach, der Stiel ist etwa zwei Zoll lang, und krümmt sich da etwas, wo er am Tragholze sitzt. Die Schale ist sehr dünne, die Farbe grüngelb, und auf der Sonnenseite oft blaß geröthet. Das Kernhauß ist in Vergleich mit der Runde der Birn oval, und die Kammern desselben enthalten feine und vollkommene Kernen. Das Fleisch ist weiß und fest, und hat einen süßen, aber nicht überflüßigen Saft. Die Birn reift gewöhnlich im Anfange des Augusts, und hält sich ungefähr vierzehn Tage, wo sie dann teigigt wird. 2.

11) Die deutsche Augustbirn. Poire d'Aout, (Poar Duh.)

Dieses ist eine längliche, und etwas bauchige Birn, die ihre größte Breite in der Mitte hat, sich nach der Krone etwas hoch zuwölbt, nach dem Stiele zu aber stark abnimmt und etwas ausgehölt spitzig zuläuft. Die Krone sitzt ziemlich flach oben auf, der Stiel ist stark fleischigt und halb so lang, als die Birn. Diese aber mißt in der Länge zwei Zoll und zwei Linien, und in der Höhe einen Zoll und neun Linien. Die Grundfarbe ist hellgelb, und diese auf der Sonnenseite mit starken röthlichen Punkten bestreuet, die zuweilen zusammenfließen, und sie gänzlich röthen, auf der Schattenseite aber grüngelb durch das Häutchen hervorschimmern. Die Schale ist etwas dick, das Fleisch weiß, brüchig,

Digitized by Google

und von einem honigsüßen, angenehmen, stärkenden Geschmacke. Das Kernhaus ist nicht sehr breit, und läuft unter der Krone kurz zugespitzt, gegen den Stiel aber ganz zugespitzt zu, und ist mit einigen Steinen besetzt. Die Kernkammern sind enge und verschlossen, die Kerne klein, kurz, ganz schwarz, auf der einen Hälfte platt, auf der andern rund, und haben eine kurze aufgesetzte kleine Spitze. Die Birn reift zu Anfange des Augusts, hält sich vierzehn Tage bis drei Wochen, und wird dann teigig. 1. —

12) Die Sommerzuckerbirn.

Dieses ist eine ansehnliche schöne, lange und bauchige Birn, die ihrer Form nach zu den hoch ausgeschweift spitzigen Birnen gezählt wird. Sie mißt in ihrer Länge drei, und in ihrer Breite, die mehrentheils in die obere Hälfte der Länge fällt, zwei Zoll. Die Krone sitzt ziemlich flach auf, der Stiel ist beinah zwei Zoll lang, und scheint gleichsam in die stumpfe Spitze der Birn eingesteckt zu seyn. Die Grundfarbe ist gelbgrün, und dieses auf der Sonnenseite hell- und zuweilen auch wohl dunkelroth. Im Gelben sowohl als Rothen bemerkt man verschiedene Punkte, die in jenem grün, in diesem aber gelb sind. Die Schale ist glatt und dünne, das Fleisch weißgelb und brüchig, und hat einen angenehmen zuckerähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist oval, die Kernkammern sind enge und verschlos-

Digitized by Google

schlossen, die Kerne länglich, und haben eine breite stumpfe Spitze. Die Birne zeitiget in der Mitte des Augusts, hält sich ungefähr vierzehn Tage, und wird dann mehlig. 1. —

13) Die kleine gelbe Sommerzuckerbirn.

Diese zu den kleinen Mittelsorten gehörige Birn, ist in ihrer Form etwas veränderlich, und hat ihre größte Breite in dem untern Theile der obern Hälfte nach der Krone zu, von da sie sich bald etwas platter, bald etwas erhabener zurundet, da sie hingegen nach dem Stiele zu stärker abnimmt, und sich mit ausgeschweiften Seiten stumpfspitzig endiget. Ihre Länge beträgt einen Zoll und zehn Linien, ihre Breite aber einen Zoll und sechs Linien. Die Krone ist offen, von mittlerer Größe, meistens gar nicht eingesenkt, und von einigen kleinen Falten umgeben. Der Stiel ist grüngelb, stellenweise braun, etwas stark, kürzer als die Birn, und da, wo er an der Birne ansitzt, von einigen kleinen Falten oder eigentlichen Würsten umgeben. Die Grundfarbe der Birn ist grüngelb, wird aber bei der Zeitigung ganz gelb, und hat viele feine, grüne oder graue Pünktchen, die aber bei voller Zeitigung entweder ganz verschwinden, oder wenigstens sehr unkenntlich werden. Die Schale ist glatt und dünne, das Kernhaus ziemlich wie die Birn selbst geformt, und die Kammern enthalten vollkommene, dunkel-

Digitized by Google

braune Kerne. Das Fleisch ist weiß, halb brüchig, ziemlich saftig, und von einem süßen, angenehmen Geschmacke. Die Birn zeitiget im Anfange des Augusts, hält sich aber höchstens nur vierzehn Tage. 1. —

14) Die graue Zuckerbirn. Sucrin noir (Sükräug noar).

Diese siehet, was ihre Größe betrifft, in der Grenzlinie der kleinen und mittelmäßig großen Birnen, ist ein wenig bauchigt, und hat ihre größte Breite in der Mitte ihrer Länge, rundet sich nach der Krone zu kurz ab, erhält aber gegen den Stiel eine kurze, etwas stümpf abgebrochene Spitze, mißt in ihrer Länge einen Zoll und zehn Linien, und in ihrer Breite einen Zoll und sieben Linien. Die Krone sitzt beinah oben auf der Rundung auf, ist nur ganz flach eingesenkt, und hat einige zarte Falten um sich; der Stiel ist dünne und holzig, und beinah so lang, als die Birne selbst. Die Grundfarbe der anfänglich grünen Birn wird im Liegen etwas gelb, hat mehrere grüne Pünktchen, und graubraune, oft ins Schwarzbraune ausartende Rostflecken. Das Fleisch ist gelblichweiß und fest, zwar nicht überflüssig saftig, doch von einem nachdrücklichen, rosinartigen Geschmacke, der ihr auch den Namen Rosinenbirn zugezogen hat. Das Kernhaus ist oben rund, und nach dem Stiele zu spitzig, und hat zarte Steinchen; die Kernkammern sind geräumig, die

Kerne

Digitized by Google

Kerne breit, und gerade aus spitzig. Die Reifzeit fällt zu Ende des Augusts, und ihre Dauer beträgt ungefähr vierzehn Tage. 2.

15) Die holländische Zuckerbirne.

Diese, welche ihrer Größe nach mehr zu den kleinen, als mittelmäßigen Birnen gehört, hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge, ist bauchigt, rundet sich nach der Krone nach und nach, so wie auch gegen den Stiel, — aber ausgedehnter, — zu, mißt in ihrer Länge einen und drei Viertelzoll, und in ihrer Breite ein paar Linien weniger. Ihre Krone sitzt oben platt auf; der Stiel ist ziemlich stark, lang, und scheint in die Birn hineingesteckt zu seyn. Die Grundfarbe der Birn ist hellgelb, und bisweilen schwach, bisweilen aber auch stark auf der Sonnenseite geröthet, so wie sie dann auch mit vielen Punkten bestreuet ist, die im Gelben grünlich, im Rothen aber gelblich sind, und bald wie aufgeschossene Blattern aussehen. Die Schale ist dünne, das Kernhaus oval, und unter der Krone mit einigen Steinen besetzt. Die Kammern sind geräumig, hoch und verschlossen, und enthalten viele, lange, gerade aus stumpf zugespitzte, auf der einen Hälfte ganz platte, und auf der andern runde Kerne. Das Fleisch ist weiß und brüchig, und hat eben den Geschmack, wie die lange Sommerzuckerbirn,

Digitized by Google

nur etwas gewürzhafter. Die Birn zeitiget in der Mitte des Augusts, und hält sich ungefähr vierzehn Tage. 2.

16) Die Sommerhonigbirn.

Diese Birn ist von veränderlicher Form; denn bald ist sie kurz und gekrümmt, bald mehr länglich und gerade. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, an welcher sie sich kurz zurundet, da sie hingegen nach dem Stiele zu gerade gemachsam abnimmt, und sich in einer stumpfen Spitze endiget, an welche der Stiel wie angedrehet zu seyn scheint. Die Birn mißt in ihrer Länge einen Zoll und neun Linien, in der Breite aber einen Zoll und sechs Linien; ist sie aber in ihrer Form kurz, so mißt sie in der Breite einige Linien mehr, und in der Länge einige Linien weniger. Die Krone sitzt in einer flachen Vertiefung; der Stiel ist mittelmäßig stark, und hat beinah die Hälfte der Länge der Birn. Die Grundfarbe der Birn ist in ihrer Reife schwefelgelb; und diese auf der Sonnenseite lebhaft geröthet; aus diesem Rothen schimmert die Grundfarbe in kleinen Pünktchen hervor. Das Fleisch ist grünlichweiß, etwas brüchig, und der Saft von einem süßen und muskatellerartigen Geschmacke. Das Kernhaus ist oben nur sehr wenig spitzig angelaufen, unten nach dem Stiele zu aber spitziger. Die Kernkammern sind enge und verschlossen, die Kerne länglich

und

Digitized by Google

und stumpfspitzig. Die Frucht reift in der zweiten Hälfte des Augusts, und hält sich bis zum Teigigwerden, vierzehn Tage. 2. — Unsere Bauern nennen sie auch die knötrige Muskatellerbirn.

§. 36.

17) Die lange Sommerbergamotte. La Bergamotte d'Eté longue (La Bergamott deteh long).

Diese ist eine schöne lange Birn, deren Länge drittehalb, die Dicke aber nur zwei Zoll beträgt. Ihre Krone ist klein, und sitzt etwas eingesenkt, der Stiel ist stark und knospigt, und hat beinah die Länge der Birn. Ihre Farbe ist gelbgrünlich, und mit vielen bräunlichen Punkten überstreuet. Die Schale ist etwas dick und grob, das Fleisch schmelzend, ziemlich saftig, und von einem süßen, erhabenen Geschmacke. Das Kernhaus ist ziemlich rund. Die Birn reift in der Mitte des Augusts, und hält sich vierzehn Tage. Der Baum macht eine außerordentliche große und schöne Krone, die bei fruchtbaren Jahren sehr viel Obst liefern kann. 1. —

18) Die runde Sommerbergamotte. La Bergamotte d'Eté ronde (La Bergamott deteh rongd).

Diese, sich durch ihre runde äpfelartige Form ganz auszeichnende, bei uns sehr bekannte Birn, mißt in ihrer Länge zwei, und

in

Digitized by Google

in ihrer Breite drittehalb Zoll, und wird vom gemeinen Mann auch die Scheibenbirn genannt. Die Krone zieht sich etwas tief, und um dieselbe ist die Birn etwas ungleich. Der Stiel ist einen Zoll lang, und scheint gleichsam in die Birn hineingesteckt zu seyn. Die Birn sieht ganz rauh aus; ihre Grundfarbe ist grünlichgelb, und dieses auf der Sonnenseite dunkelroth. Im Rothen bemerkt man graue, in der Grundfarbe aber grünliche Punkte. Die Schale ist dünne, das Fleisch fest und körnigt, wird aber bald milde, und ist voll eines sehr angenehmen süßsäuerlichen Saftes, der die Birn mit zu einer der besten beeigenschaftet. Das Kernhaus scheint, als sey es von der Krone herabwärts nach dem Stiele zu gesunken, und wird obenhin etwas spitzig. Um dasselbe befinden sich einige Steine. Die Reifzeit der Birn ist das Ende des Augusts, und sie hält sich drei Wochen. 1. —

19) Die Straßburger Sommerbergamotte. Bergamotte d'Eté de Strasbourg (Bergamott deteh de Strasbuhr).

Diese Birn, welche der gemeine Mann die Stechbirn nennt, ist von mittelmäßiger Größe und einer angenehmen Birngestalt; ihre Länge beträgt drittehalb Zoll, und ihre Breite zwei Zoll und vier Linien. Die Krone ist auf der kleinen Ebene der Birn etwas eingesenkt; der Stiel ist ziemlich stark, meistens

Digitized by Google

stens anderthalb Zoll lang, und auf einer Seite fast immer mit einer kleinen Schneppe überwachsen. Die Farbe der Birn ist anfänglich grüngelb, wird aber bald weißgelb, und ist mit einigen grauen Punkten bestreuet, die sich auf manchen Birnen stark auszeichnen. Die Schale ist dünne, das Fleisch weich, und voll eines süßsäuerlichen, angenehmen, und sehr erquickenden Saftes. Das Kernhaus ist gegen den Stiel zu ziemlich rund, die Kernkammern sind enge, die Kerne platt und stumpfspitzig. Die Birn zeitiget zu Ende des Augusts, und hält sich vier Wochen. 2. —

20) Die Franzmadame. Poire Madame (Poar Madam).

Diese, die einige auch die Brüsseler Birn, und die Tafelbirn nennen, ist eine große, und ziemlich ansehnliche Birn, drei Zoll lang, und drittehalb Zoll breit, und gehört zu den rundperlenförmigen Birnen, die nach dem Stiele ausgehöhlt spitzig zulaufen, und daselbst stumpf abbrechen. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, auf der Sonnenseite aber geröthet, und diese Röthe verbreitet sich immer schwächer in Streifen nach dem Stiele zu, so wie dann auch gelbe Pünktchen durch das Rothe schimmern. Die Schale ist dünne, das Fleisch etwas derb und brüchig, wird aber bei vollkommener Reife voll eines süßen, angenehmen und erquickenden Saftes. Das Kernhaus ist sehr klein, die Kernen aber sind

sehr

Digitized by Google

sehr stark und vollkommen. Die Birn zeitiget in der Mitte des Augusts, hält sich aber vom Baume weg nur vierzehn Tage; am besten ist sie aber, wenn sie nur zwei bis drei Tage vom Baume ist. — 1. —

21) Die Spahrbirn. L'Epargne (Lepargne). —

Dieses ist eine schöne lange, rundbauchig spitzige Birn, deren größte Breite mehrentheils in die obere Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu fällt. Sie mißt in ihrer Länge viertehalb, und in ihrer Breite zwei Zoll und eine Linie. Die Krone ist flach eingesenkt, der Stiel ist sehr fleischigt, und ungefähr einen guten Zoll lang. Das Fleisch steht auf einer Seite des Stiels immer etwas höher, als auf der andern. Die Grundfarbe ist grüngelb, doch ist diese auf der Sonnenseite hie und da fleckenweis hellroth, so wie man dann dieses Roth oft auch in starken und dünnen Strichen bemerkt. Im Rothen sieht man auch gelbe Punkte, und im Gelben rothe. Die Schale ist etwas stark, das Fleisch brüchig, grob, saftig, und von einem anziehenden, süßsäuerlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist gegen die Krone zu scharf spitzig, gegen den Stiel zu aber stumpfspitzig, die Kernkammern sind geräumig und verschlossen, die Kerne lang und stumpfspitzig, sehr unvollkommen, und in geringer Anzahl vorhanden. Die

Birn

Digitized by Google

Birn reift im Anfange des Augusts, hält sich aber nicht lange über vierzehn Tage. 2.

§. 37.

22) Die lange Mundnetzbirn. Mouille bouche longue (Mullje busch long).

Diese ist eine der schönsten, und ansehnlichsten Birnen, etwas bauchigt, und ihre größte Dicke fällt beinah in die Mitte ihrer Länge; gegen die Krone fällt ihre Stärke etwas ab, und sie rundet sich gemach zu; gegen den Stiel wird sie spitziger, und endiget sich etwas stumpf. Ihre Länge beträgt drei, und ihre Dicke drittehalb Zoll. Die Krone ist groß und offen, und steht in einiger Vertiefung, deren Rand etwas ungleich ist. Der Stiel ist stark und fleischigt, einen guten Zoll lang, und scheint mit einigen runden Falten anzusitzen. Die Farbe der Birn ist grüngelb, mit grünen Punkten besäet, und an der Sonnenseite zuweilen etwas blaßroth. Die Schale ist dünne, das Fleisch milde und schmelzend, voller Saft, und von einem angenehmen, süßen, parfümirendem Geschmacke. Das Kernhaus ist plattrund, und unproportionirlich klein. Die Birn zeitiget zu Ende des Augusts, hält sich aber nicht wohl über vierzehn Tage, denn sie wird bald teigig. 1. —

23) Die runde Mundnetzbirn. Mouille bouche ronde (Mullje busch rongd).

Diese vortrefliche Birn gehört, was ihre Form betrifft, zu den hochbauchigt stumpf-

spitzi-

Digitized by Google

spitzigen; denn ihre größte Breite fällt in die Mitte ihrer Länge, wölbt sich von da nach der Krone hoch zu, und eben so auch einige Linien nach dem Stiele, wo sie dann nach einem kleinen Ausschnitte eine kurze dicke Spitze erhält, in welche der Stiel etwas hineingesteckt zu seyn scheint. Die Krone ist groß, offen, sitzt in einer kleinen und engen Vertiefung, welche zuweilen mit kleinen Erhöhungen umgeben ist. Der Stiel ist mittelmäßig stark, holzig, und ungefähr halb so lang, als die Birn; diese mißt zwei Zoll, drei Linien in der Länge, und nicht viel weniger in der Breite. Die Grundfarbe ist hellgelb, spielt auf der Sonnenseite ins Rothe, und ist mit vielen kleinen Punkten bestreuet, welche im Gelben grün, und im Rothen grüngelb sind, so wie dann manche Frucht auch um die Krone herum große braune Rostflecken hat. Die Schale ist dünne, das Fleisch weiß, ganz schmelzend und voll eines angenehm süßen und stärkenden Saftes. Das Kernhaus ist länglich rund, und hat hie und da kleine Streifchen in seinem Umfange; die Kernkammern sind hoch, ziemlich geräumig und geschlossen, die Krone länglich glatt, schwarz, und geradeaus spitzig. Die Birn zeitiget zu Ende Augusts, und hält sich etwa drei Wochen. 1.

24) Die gute Graue. La Grise bonne (La Grise bonn).

Die-

Digitized by Google

Diese Birn, welche auch die Sommer-Ambrabirn, der Grauling, und von unsern Gärtnern die Sommerhörnigi genannt wird, ist eine der vortrefflichsten Birnen von mittelmäßiger Größe und bauchigter Gestalt, und gehört zu den hochbauchigt spitzigen. Sie mißt zwei Zoll und neun Linien in ihrer Länge, und zwei Zoll und zwei Linien in ihrer Dicke. Die Krone steht offen, frei und nur ein klein wenig eingesenkt. Der Stiel ist etwas über einen Zoll lang, und hat einige Knöspchen. Die Birn ist gelbgrün, und bisweilen an manchen Stellen ein wenig röthlich angelaufen. Ist sie sehr reif, oder hat gelegen, so erscheinen auf der Schale verschiedene weiße Frieselähnliche Pünktchen. Die Schale ist dünne, das Fleisch butterhaft, zart, und enthält eine Menge des angenehmsten zuckersüßen Saftes. Das Kernhaus ist gegen den Stiel rund, gegen die Krone spitzig, und rund um mit kleinen Sternchen besetzt. Die Kernkammern sind klein, und die Kerne lang und stumpfspitzig. Die Birn reift zu Ende des Augusts, und hält sich bei vier Wochen. 1. —

25) Die Sommerkönigin. La reine-d'Eté (La Rähn deteh).

Dieses ist eine ansehnlich große, stumpfkegelförmige und bauchigte Birn, die drei und ein Viertelzoll lang, und zwei und drei Viertelzoll dick ist. Ihre unbedeutende Krone

Digitized by Google

steht in einer Vertiefung, die nach den um dieselbe herumstehenden Rippen bald seicht, bald etwas tief und enge ist. Der Stiel ist ziemlich stark, etwas krumm gebogen, und sitzt in einer kleinen, etwas faltigen Höhle. Die Grundfarbe der Birn ist bei voller Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite aber von der Kronwölbung bis zum Stiel mit einem blassen, etwas trüben Roth leicht verwaschen. Die Schale ist uneben anzufühlen, und stark, das Fleisch mattweiß, voll Saft, butterhaft schmelzend, doch etwas grobkörnicht, und von einem angenehmen, erquickenden Geschmacke. Das Kernhaus sitzt regelmäßig im Bauche, ist geschlossen, herzförmig, und steht mit der Spitze nach unten; die Kernkammern sind schön, und enthalten viele, vollkommene Kerne. Die Frucht zeitiget in der ersten Hälfte des Septembers, und hält sich vierzehn Tage. I. —

26) Die Sommereierbirn. Poire d'oeuf (Poar döhf).

Diese, welche in unserer Gegend auch die beste Birn genannt wird, hat eine sehr auszeichnende Gestalt, und verdient wohl aus doppelter Ursache die Eierbirn genennt zu werden; theils, weil sie unter allen Birnen in der Gestalt dem Ei am nächsten kömmt, und theils, weil sie wegen der vielen Punkte, mit welchen sie bestreuet ist, dem Rebhüneren am ähnlichsten sieht. Sie ist länglich, bauchigt,

Digitized by Google

chigt, und läuft sowohl gegen die Krone, als auch gegen den Stiel gerade aus sanft spitzig zu, so daß ziemlich die Eierform herauskömmt. Die Krone sitzt flach auf, ist groß und offen, und hat bisweilen zarte Fältchen um sich her. Der Stiel ist ungefähr anderthalb Zoll lang. Die Länge der Birn beträgt drittehalb, und die Breite zwei Zoll. Die Grundfarbe ist in ihrer Zeitigung grüngelb, und diese an der Sonnenseite etwas geröthet, und ist sehr stark mit Punkten bestreuet, welche im Rothen braun, in der Grundfarbe aber grün aussehen. Die Schale ist dünne, das Fleisch weißlich, halbschmelzend, und hat vielen angenehmen, süßsäuerlichen Saft. Das Kernhaus ist unter der Krone spitziger, als gegen den Stiel zu, und auf der Linie, die es bezeichnet, stark mit Steinen besetzt; die Kammern sind geräumig, die Kerne stark, fast rund, und haben eine stumpfe Spitze. Die Birn reift zu Anfang oder in der Mitte des Septembers, und hält sich vier Wochen. 1. —

27) Die große Zwiebelbirn.

Gros Oignonnet (Gros Oangonne).

Diese, die in Thüringen auch die Malvesierbirn genannt wird, ist eine ziemlich große Birn; hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone, und wölbt sich von da hoch zu; nimmt gegen den Stiel stark ab, und läuft mit einiger Ausschweifung in eine starke Spitze aus. Die

Digitized by Google

Krone ist auf der kleinen Fläche der Birn ganz flach eingesenkt, und hat einige kleine Falten um sich her. Der Stiel ist fleischig, dick und kurz, und mißt etwas über ein Drittel der Länge der Birn. Die Länge der Birn selbst beträgt beinah drittehalb, und die Dicke etwas über anderthalb Zoll. Die Grundfarbe ist hellgelb, und man bemerkt ganz kleine braune Pünktchen hervorschimmern; auf der Sonnenseite ist sie mit einem vortrefflichen Roth überzogen, das in Streifen gegen den Stiel zu läuft, und gelb punktirt ist. Die Schale ist dünne, das Kernhaus rundlich; die Kammern sind geräumig und hoch, und enthalten breite, längliche, und gerade aufsein zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weiß, und von einem sehr süßen Geschmacke. Die Birn zeitiget in der Mitte des Augusts, und hält sich in ihrer Güte vierzehn Tage. 2. —

28) Die Sommerrobine. Robine d'Ete (Robin deteh).

Diese Birn, die auch Friolet: Augustmuskateller: und grüne Muskatellerbirn genannt wird, gehört, was ihre Form betrifft, zu den rundbauchigt stumpfspitzigen Birnen, ist mehr rund, als lang, und siehet, wenn man die Krone gegen sich kehrt, wie ein Apfel aus. Die Krone senkt sich tief ein, und hat verschiedene große und kleine Falten um sich herum, wovon sich

die

Digitized by Google

die größten etwas über die Oberfläche ausdehnen, und der Frucht bisweilen ein oder zwei Ungleichheiten geben. Der Stiel ist stark, holzig, sitzt in einiger Vertiefung, und hat beinah zwei Drittel der Länge der Birn; diese aber ist zwei Zoll lang, und zwei Zoll und zwei Linien breit. Die Grundfarbe der Birn ist hellgrün, und dies geht bisweilen ins Dunkelgrüne über, doch hat sie dabei auch grüngelbe, und ins Rostige fallende Stellen, und viele Punkte, die besonders im Hellgrünen sichtbar sind, und sich durch ihr dunkleres Grün auszeichnen. Die Schale ist dünne, das Fleisch grünlichweiß, schmelzend, voller Saft von einem starken muskatellerartigen Geschmacke. Das Kernhaus ist im Verhältniß der Breite der Frucht schmal zu nennen, gegen den Stiel zu ist es kurz, gegen die Krone aber lang zugespitzt, und rund herum mit Steinen besetzt. Die Birn reift im August, hält sich etwa vierzehn Tage, und dann wird ihr Fleisch im Abgehen violetfarbig. 1. —

§. 38.

29) Die schönste Sommerbirn. Bellissime d'Eté (Bellissim deteh).

Diese, die auch die rothe Muskatellerbirn genannt wird, ist wirklich eine der schönsten und besten Sommerbirnen, und, was ihre Bildung betrifft, plattbäuchigt

Digitized by Google

stumpfspitzig. Ihre Länge beträgt drittehalb- und ihre Breite, welche in die Mitte der obern Hälfte der Länge gegen die Krone fällt, zwei Zoll. Die Krone sitzt in einer seichten Vertiefung; der Stiel ist stark, fleischig, und grün, hat einige Knöpfchen, mehrentheils die halbe Länge der Birn, steht meistens auf einer Seite, und scheint in die Birn hineingedreht zu seyn. Die Grundfarbe der Birn ist weißgelb, auf der Sonnenseite aber schön geröthet, und wenn sie lange hänget, hellroth, und oft ins Violette spielend. Das Rothe zieht sich mehrentheils in zarten Streifen vom Stiele nach der Krone zu, und wo es braunroth ist, da sehen bisweilen sehr kleine braune Pünktchen durch dasselbe hindurch. Die Schale ist dünne, daß Fleisch weiß, zart, butterhaft, saftig, und von einem erhabenen zuckerhaften Geschmacke. Das Kernhaus ist länglich, und scheint mit einigen Steinchen besetzt zu seyn, die aber keine Härte haben; die Kernkammern sind schmal, enge und verschlossen, und enthalten wenig Kerne, die auf der einen Hälfte platt, auf der andern gewölbt, und in ihrer Länge gerade aus zugespitzt sind. Die Birn reift in der ersten Hälfte des Augusts, und hält sich drei bis vier Wochen. 1. —

30) Die Schmalzbirn von Brest. La Fondante de Brest (La Fongdangt de Brest). —

Die-

Digitized by Google

Diese, die wir Duhamels Schmalzbirn von Brest nennen wollen, ist nur mittelmäßig groß, und was ihre Form betrifft, etwas Kreiselförmig, bauchigt nach der Krone zu, wo sie sich schön abrundet, und stumpfkegelförmig zugespitzt nach dem Stiele. Sie mißt in ihrer Länge drittehalb, und in ihrer Breite zwei Zoll. Die Krone ist offen, und steht in einer kleinen Vertiefung, um die sich meistens einige Erhabenheiten aufwerfen, so wie dann die Frucht öfters auch etwas Unebenes in ihrer Rundung hat. Der Stiel ist etwas fleischig, bald einen, und bald anderthalb Zoll lang, und stehet auf der stumpfen Spitze, und zwar oft etwas schief. — Die Grundfarbe der zeitigen Frucht ist gelblichgrün, die Sonnenseite aber mit einer schönen Blutfarbe verwaschen, welche nach den Seiten hin so abwechselt, daß sie mit der Grundfarbe marmorartig erscheint. Auszeichnend sind noch die vielen starken, fühlbaren Punkte, die im Rothen grau, in der Grundfarbe aber grünlich aussehen. Die Schale ist fein glänzend, das Fleisch weiß, körnicht, saftvoll, markicht, und von einem zuckerartigen, sehr angenehmen, etwas rosenartigen Geschmacke. Das Kernhaus ist enge, und die Kammern enthalten viele vollkommene Kerne. Die Frucht zeitiget im halben August, und hält sich drei Wochen. 1. —

Digitized by Google

31) Sicklers Brester Saftbirn.
Fondante de Brest (Fondangt de Brest).

Dieses ist eine große, ansehnliche, wahrhaft schöne Birn, die wegen ihrer Form zu den hochbauchigt stumpfspitzigen Birnen gehört. Sie mißt in ihrer Länge drei bis vier Zoll, in ihrer Breite aber zwei bis drittehalb Zoll. Wir nennen sie Sicklers Brester Saftbirn, weil sie der verdienstvolle Sickler beschrieben hat, sie aber von der vorigen, die Dühamel bekannt gemacht und bezeichnet hat, verschieden ist. Die Krone sitzt in einer flachen Vertiefung. Der Stiel ist stark und holzig, hat zwei Drittel der Länge der Birn, scheint in diese hineingesteckt zu seyn, und befindet sich nicht in der Mitte, sondern steht größtentheils etwas auf der Seite. Die Grundfarbe der Birn ist grüngelb, auf der Sonnenseite aber braun oder hellroth, bisweilen auch wohl nur roth gestreift, oder streifenartig punktirt. Das Fleisch ist weißgelb, bei der Lagerreife schmelzend, und hat einen Ueberfluß an süßsäuerlichen, zimmtähnlichen, stärkenden Safte. Die Birn zeitiget am Ende des Augusts, und hält sich, vom Baume abgenommen, vierzehn Tage, wo sie dann teigig wird. 1. — Unsre Landleute nennen sie die Schlunzenbirn; sollte sie aber wohl nicht die französische Zimmtbirn seyn? —

Digitized by Google

32) Der Frauenschenkel. Cuisse Madame (Cwiß Madam).

Diese ist eine so wohl in Rücksicht ihrer Gestalt, als ihres Fleisches schöne und vortrefliche Birn, die in ihrer Länge viertehalb, und in ihrer Breite drei Zoll mißt, zu den plattbauchigt stumpfspitzigen Birnen gehört, und ihre größte Breite etwas über die Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu hat. Die Krone sitzt in einer flachen Vertiefung; die in ihrem Umkreiße etwas ungleich, und bisweilen höckericht ist. Der Stiel ist dick und fleischig, hat zwei Zoll Länge, und ist gleichsam wie an das Fleisch angedrehet. Die Grundfarbe in der Birn ist hellgelb, an der Sonnenseite aber mit carmoisinrothen Streifen, die sanft in einander fließen, überzogen, auch wohl an manchen Stellen dunkelroth, und groß und klein punktirt. Die Schale ist dünne, das Fleisch brächig, aber milde, voll Saft von einem zuckersüßen und sehr angenehmen Geschmacke. Das Kernhaus ist länglich, unten rund, oben aber mehr gespitzt, und steht fast ganz in der oberen Hälfte der Frucht, unter der Krone. Die Kernkammern sind geräumig, aber ziemlich Kernarm; die Kerne aber darinn sind länglich und gerade aus zugespitzt. Die Birn reift Ende Augusts, hält sich aber nicht lange. 1. —

33) Die Sommer gute Christenbirn, Bon chretien d'Ete. (Bong chretiäng deteh.)

Digitized by Google

Diese Birn, die auch die Sommerapothekenbirn, die Malvasierbirn, die Zuckergadenbirn, und die große Zuckerbirn genennt wird, ist eine sehr gute und brauchbare Frucht. Sie mißt viertehalb Zoll in der Länge und drei Zoll in der Dicke. Sie fällt sowohl gegen die Krone, als gegen den Stiel zu etwas ab, und hat in der Mitte einen starken Bauch. Die Krone ist klein, und sitzt sehr tief; der Stiel ist dünne und anderthalb Zoll lang. Die Birn ist gelb, auf der Sonnenseite aber mehr oder weniger sanft geröthet. Die Schale ist zart, das Fleisch körnigt, und mit vielem zuckersüßen und im Geschmacke gewürzhaften Safte angefüllt. Das Kernhaus ist nicht sehr sichtbar, und man bemerkt seine Gegenwart blos an den vielen Steinen, die es enthält. Die Birn zeitiget in der zweiten Hälfte des Septembers, und hält sich vom Baume weg ungefähr drei Wochen. 2. —

34) Die Sommerköniginn. La reine d'Eté (La Rähn deteh).

Diese Birn, die man in Rücksicht ihrer Form mit unter die schönen zählen kann, mißt in ihrer Länge zwei Zoll und fünf Linien, in ihrer größten Breite aber nur zwei Zoll, hat ihre größte Breite in der Mitte der obern Hälfte ihrer Länge, rundet sich nach der Krone ziemlich platt zu, macht nach dem Stiele zu eine Aushöhlung, endiget sich lang stumpfspitzig,

Digitized by Google

spitzig, und gehört zu den platt perlförmigen Birnen. Ihre Krone ist klein, flach eingesenkt, der Stiel oft länger, als die Birn, stark und holzig, und hat da, wo er ansitzt, entweder einige Falten, oder ist vom Fleische der Birn überwachsen. Die Grundfarbe der Birn ist grüngelb, die auf der Sonnenseite oft braunroth wird, da sie sich dann nach und nach ins hellrothe verliert. Die Schalenpunkte sind in der Grundfarbe grün; im Rothen aber gelb. Die Schale ist etwas dick; das Kernhaus klein, länglich rund, und gegen die Krone etwas zugespitzt; die Kammern sind enge, und enthalten wenig vollkommene länglich runde und spitzige Kerne. Das Fleisch ist brüchig, ziemlich saftig und von einem süßen angenehmen Geschmacke. Die Birn reift in der Mitte des Augusts, hält sich aber nicht länger, als drei Wochen. 2. —

35) **Die Damenbirn.** La chére a Dame, (La schähr a Dam).

Diese ist eine mehr runde als lange Frucht, und gehört, was ihre Form betrifft, zu den plattbauchigt spitzigen Birnen. Sie hat ihre größte Breite in der obern Hälfte der Länge, rundet sich bei der Krone platt zu; fällt aber gegen den Stiel schnell und gerade aus ab, und wird am Stiel unverhältnißmäßig schwach. Sie mißt in ihrer Länge zwei Zoll und vier Linien, in der Breite aber einige Linien mehr. Die Krone ist flach eingesenkt;

der

Digitized by Google

der Stiel kurz, dick und holzig und einen Zoll lang. Die Grundfarbe der Birn ist gelb, ändert sich auf dem Lager bald in grüngelb, bald in dunkelgelb; ist auf der Sonnenseite stark geröthet, und an einigen Stellen stralenweis mit vielen Punkten bestreuet, die im Gelben grün, im Rothen graugelb sind, und der Schale das Ansehen geben, als wäre sie grün. Die Schale ist etwas dick; das Kernhaus oben kurz und stumpfspitzig, unten gegen den Stiel lang gedehnt spitzig, schmal, und etwas mit Steinen besetzt. Die Kammern sind klein, enge und enthalten wenig caffeebraune, platte und breite Kerne, die eine kleine aufgesetzte Spitze haben. Das Fleisch ist weiß und brüchig, widersteht vom Baume weg etwas im Genuß; bei der Lagerreife aber ist sie fast schmelzend und ihr Saft von einem sehr angenehmen und gleichsam einem mit Zucker überzogenem, Calmus ähnlichen Geschmacke. Die Birn zeitiget in der Mitte des Augusts, und hält sich ungefähr vier Wochen. 1. —

§. 39.

36) Die rothe Orange. Orange rouge (Orangsch ruhsch).

Die mittelmäßig große Birn hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, wohin sie sich etwas hoch zuwölbt, da sie hingegen gegen den Stiel zu stär-

Digitized by Google

stärker abnimmt, und sich stumpf abgebrochen endiget; sie mißt in der Länge zwei Zoll, und in der Dicke einen Zoll und sieben Linien, und gehört zu den hochbauchigt stumpfspitzigen Birnen. Die offene Krone sitzt oben frei auf; der Stiel ist mittelmäßig stark, holzigt und kurz. Die Grundfarbe der lagerreifen Birn ist grüngelb, und in diesem befinden sich kleine röthliche Punkte; auf der Sonnenseite aber ist sie dunkler roth, und in diesem sieht man bisweilen noch grüngelbe Pünktchen, auch wohl graue Flecken, welche ihr ein rauhes Ansehen geben. Die Schale ist etwas dick, das Fleisch fest und körnigt, wird aber im Liegen milde und schmelzend, voll Saft und von einem gewürzhaft stärkenden Geschmacke. Das Kernhaus ist unten gegen den Stiel rund, gegen die Krone aber mehr spitzig, auch ziemlich groß, und mit einigen Steinchen besetzt; die Kernkammern sind klein, enge und verschlossen; die Krone braun, klein, schmal und stumpf zugespitzt. Die Birn reift in den letzten Tagen des Augusts, und hält sich bei vier Wochen. 1. —

37) Die Petersbirn.

Diese ist eine Frucht von mittlerer Größe, und einem lachenden Ansehen. Ihre größte Breite fällt in die Mitte ihrer Länge, von der sie sich nach der Krone zu fein zurundet, da sie hingegen nach dem Stiele zu stark und meistens gerade aus abnimmt, und an demselben

Digitized by Google

selben eine stumpfe Spitze macht. Ihre Länge beträgt zwei Zoll, und ihre Breite einen Zoll und neun Linien. Ihre Krone ist etwas eingesenkt, der Stiel hat zwei Drittel der Länge der Birn, ist mehrentheils auf einer Seite etwas mit Fleisch überwachsen, und hat ebendadurch eine krumme Richtung. Die Grundfarbe der Birn ist gelb, diese aber auf der Sonnenseite dunkelroth. Die Schalenpunkte, womit sie übersäet zu seyn scheint, sind in der Grundfarbe zwischen dem Rothen roth, auf der Schattenseite aber grün. Die Schale ist glatt und dünne, das Kernhaus nicht sehr deutlich, oben rund, nach dem Stiele zu aber spitzig, und überhaupt ziemlich nach beiden Seiten gedehnet. Die Kernkammern sind enge und verschlossen, und enthalten braune kurze und geradeaus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weiß, zart und halbbrüchig und von einem gewürzhaften, überaus süßen und angenehmen Geschmacke. Die Birn zeitiget in der zweiten Hälfte des Augusts, dauert drei bis vier Wochen, und wird dann von innen austeigig. 2. —

38) Die Freistädter Birn.

Diese, die, was ihre Größe betrifft, zu den größten Mittelsorten, und was ihre Form angehet, zu den rundperlförmigen Birnen gehört, hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, rundet sich oben erhaben zu, nimmt aber gegen den

Digitized by Google

den Stiel etwas stärker ab, und endiget sich bei einiger Ausschweifung in eine stumpfe Spitze. Sie mißt in ihrer Länge drei, und in ihrer Breite zwei Zoll. Die Krone ist klein, und sitzt selten oben auf, sondern größtentheils in einer tiefen, mit mehreren ungleichen Falten umgebenen Vertiefung, die oft durch eine große Querfalte rinnenförmig getheilt wird. Der Stiel ist holzig, mittelmäßig stark, braun, wenig über einen Zoll lang, und sitzt selten in der Mitte, sondern meistens auf einer Seite der Birn. Die Grundfarbe der Birn ist gelbgrün, diese aber hat auf der Sonnenseite eine braunrothe Farbe, die gleichsam streifenartig, bald schwächer, bald stärker aufgetragen ist, und wodurch die Grundfarbe hin und wieder schimmert. Die Schalenpunkte, mit welchen die Oberfläche gleichsam besäet ist, sind in der Grundfarbe dunkelgrün, und haben oft in ihrer Mitte noch einen weißgrauen, im Rothen aber gelblichen Punkt. Die Schale ist dünne, das Kernhaus klein, oval, unter der Krone rund, hat unten nach dem Stiele zu eine kleine Spitze und ist mit kleinen Steinen besetzt. Die Kernkammern enthalten, meistens jede zwei vollkommene, hellbraune, und gerade aus gespitzte Kerne. Das Fleisch ist weiß, fest, brüchig, trocken und mehlig, dabei aber von einem süßen Geschmacke. Die Birn reift in der Mitte des Augusts, hält sich ungefähr vierzehn Tage,

Digitized by Google

und wird dann teigig, oder bekömmt äußere Faulflecke. 2. —

39) Die Nußbirn.

Diese kleine Birn, welche einer annoch in ihrer grünen Hülle steckenden welschen Nuß etwas ähnlich sieht, hat ihre größte Breite in der obern Hälfte der Länge, und rundet sich nach der Krone platt zu; nach dem Stiele zu aber nimmt sie nach und nach ab, und endiget sich kurz und stumpfspitzig, mißt in der Länge einen Zoll und sechs Linien, und in der Breite einen Zoll und acht Linien, und gehört zu den runden Birnen. Die Krone ist offen, flach, und sitzt in fast gar keiner Vertiefung; der Stiel ist dick und holzig, ungefähr einen Zoll lang, und scheint etwas hineingesteckt zu seyn. Die Farbe ist rundum ganz grün, die Schale etwas dick, das Fleisch brüchig, und von einem guten weinsäuerlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist unten und oben etwas zugespitzt, und zieht sich ziemlich weit auf beide Seiten. Die Kammern sind enge und verschlossen, die Kerne klein und dick, und nur etwas Weniges unten zugespitzt. Die Birn reift zu Ende des Augusts, und dauert vom Baume weg, nur kurze Zeit, worauf sie von innen heraus teigig wird. 2.

40) Die Sommerblutbirn. Sanguinole (Sangwinjole).

Diese sehr bekannte Birn hat ihre größte Breite etwas über die Hälfte ihrer Länge

nach

Digitized by Google

nach der Krone zu, von da rundet sie sich kurz zu, und macht um die Krone eine kleine Fläche; etwas unter ihrer Hälfte nach dem Stiele zu, fällt sie stärker ab, und macht eine kleine stumpfe Spitze. Die Krone ist groß, offen, und sitzt in einer seichten Vertiefung; der Stiel ist steif, mittelmäßig stark, hat einige Knöspchen, und ist beinah eben so lang, als die Birn selbst; diese aber mißt in ihrer Länge beinah zwei Zoll, und in ihrer Breite ungefähr einen und drei Viertelzoll. Die Grundfarbe der Birn ist in ihrer Reife hellgelb, auf der Sonnenseite aber stark geröthet, aber größtentheils nur durch die vielen zusammenstehenden rothen Punkte, mit welchen sie bedeckt ist. Die Schale ist dünne, das Fleisch um das Kernhaus herum blutroth, worauf dann ein Kreis von weißem Fleische folgt, da dann das übrige bis unter die Schale weiß und roth vermischt ist. Uebrigens ist das Fleisch brüchig, saftig, und von einem angenehmen süßen, und muskatellerhaften Geschmacke. Das Kernhaus zieht sich sehr ins Breite, ist nach dem Stiele zu breitspitzig, nach der Krone aber fast ganz rund; die Kernkammern sind geräumig und verschlossen, die Kerne sehr schwarz, auf der einen Hälfte platt, auf der andern aber flach gewölbt, und haben eine kurze aufgesetzte Spitze. Die Birn zeitiget in der zweiten Hälfte des Augusts, und dauert bei vier Wochen. 2. —

Digitized by Google

§. 40.

2. Herbstbirn.

Hierher gehören:

1) **Die weiße Herbstbutterbirn.** Beurré blanc (Böreh blank).

Diese sehr bekannte Birn, welche der gemeine Mann die **Franzbotterbirn**, und **die Birn Blank** nennt, ist in ihrer Form ziemlich veränderlich, denn bisweilen hat sie eine ziemlich runde, bisweilen aber etwas längliche Gestalt; sie wölbt sich ganz flach zu; gegen den Stiel fällt sie etwas gemach ab, und hört ganz stumpf auf, und gehört daher zu den rundbauchigt stumpf zugespitzten Birnen. Ist sie rundlich, so mißt sie drittehalb Zoll in der Höhe, und eben so viel in der Breite; erscheint sie aber länglich, dann beträgt ihre Höhe drittehalb, und ihre Breite zwei Zoll. Die unbedeutende Krone steht in einer geräumigen Vertiefung, die häufig mit kleinen Falten, zuweilen auch mit einigen flachen, beulenartigen Erhabenheiten besetzt ist. Der Stiel ist stark und kurz, ungefähr einen halben Zoll lang, und sitzt in einer engen, ansehnlich tiefen Höhle, die häufig mit beulenartigen Fleischhöckern, oder flachen Beulen besetzt ist. Die Farbe der lagerreifen Birn ist weißgelb, und auf der Sonnenseite bisweilen fein geröthet. Außerdem ist die Schale über und über, mit sehr vielen feinen, gelb-

Digitized by Google

gelbgrauen Punkten besetzt, so wie man dabei auch noch oft feine Anflüge von Rostfiguren, und wahren Rostflecken findet. Die Schale ist sehr dünne, das Kernhaus länglich, nach dem Stiele zu rund, nach der Krone aber stumpf zugespitzt, geschlossen, die Kammern sind schön, und enthalten viele vollkommene schwarzbraune Kerne. Das Fleisch ist sehr weiß und butterhaftschmelzend, sehr saftig, und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen, etwas rosenhaftem Geschmacke. Die Birn reift Anfangs Octobers, dauert aber nicht über vier Wochen. 1. —

2) Die graue Herbstbutterbirn, Beurré gris (Böreh gri).

Auch diese Birn ist in unsern Gärten ein Hauptproduckt der Obstcultur, und auch unter dem Namen Jsambert, oder bei dem gemeinen Manne unter der Benennung Eisenbart bekannt. Sie hat eine sehr bauchigte Gestalt, die grösstentheils in die Mitte ihrer Höhe oder Länge fällt, von wo sie dann nach der Krone zu bis auf einen kleinen Umfang um dieselbe abfällt, da sie hingegen nach dem Stiel hin oft etwas ausgehölt spitzig zuläuft, und dann mit einer stumpfen Spitze abbricht, sich aber auch oft gerade aus endiget; sie mißt in ihrer Länge vier, und in ihrer Breite drei Zoll, gehört mithin unter die hochbauchigt spitzigen Birnen. Die Krone ist groß, offen, und sitzt in einer ziemlichen Vertiefung; der Stiel ist

Digitized by Google

kurz, dick und fleischigt. Die Farbe der Birn ist grüngelb, und mit vielen dunkelgrünen Pünktchen bestreuet, und auf der Sonnenseite nimmt sie zuweilen etwas Roth an. Die Schale ist ziemlich dick, das Kernhaus klein, nimmt seinen Anfang, wo die Breite der Birn anfängt, breitet sich gegen die Seiten nur wenig aus, läuft weit unter der Krone gemach und spitziger zu, als am Stiele, und ist überal mit Steinen besetzt, besonders nach der Krone zu. Die Kammern sind geräumig, und enthalten etwas dicke und krumm zugespitzte Kerne. Das Fleisch der Birne ist butterig, weißgrün von Farbe, voller Saft, und von einem angenehmen, süßsäuerlichen hochfeinem Geschmacke. Die Birn zeitiget in der Mitte des Octobers, und hält sich oft über sechs Wochen. 1. —

3) Die rothe Butterbirn. Beurre rouge (Börreh rusch).

Dieses ist ebenfalls eine sehr vortreffliche Birn, die in Ansehung ihrer Größe sehr wechselt; denn wenn einige recht schön groß werden, so giebt es auch manche mittelmäßige und kleine. Sie wächst mehrentheils etwas schief, oder mit einem krummen Rücken; ihre größte Breite fällt in die Mitte ihrer Länge; sie rundet sich von da kurz zu; gegen den Stiel aber nimmt sie mehr ab, und läuft wenigstens auf der einen Seite etwas ausgehöhlt und stumpfspitzig zu. Sie mißt zwei Zoll

acht

Digitized by Google

acht Linien in der Länge, und zwei Zoll vier Linien in der Breite. Die Krone ist offen, und nur wenig und flach eingesenkt. Der Stiel ist fleischich, ungefähr dreiviertel Zoll lang und gleichsam etwas schief in die Birn eingesteckt. Die Grundfarbe der Birn ist grüngelb, beim Liegen wird sie aber gelb; auf der Sonnenseite hellroth, und dieses Rothe läuft oft in sehr glühenden Strahlen über die Oberfläche hin. In beiden Farben nimmt man Punkte, und zwar in der Grundfarbe graue, und im Rothen gelbe wahr. Die Schale ist etwas stark; das Kernhaus zieht sich auf beiden Seiten etwas breit, ist übrigens aber sowohl oben, als unten etwas spitzig und mit einigen Steinen besetzt; die Kernkammern sind geräumig, und enthalten Kerne, die auf einer Seite ganz platt, und auf der andern niedrig zu gerundet, kurz und gerade aus spitzig sind. Das Fleisch ist zart, und enthält eine große Menge Saft, der von einem süßen, hoch feinen und stärkendem Geschmacke ist. Die Birn reift in der Mitte des Octobers, und hält sich vier Wochen. 1.

4) Die Herbstmundnetzbirn. Mouille bouche d'Automne (Mulje busch dotomn).

Diese Birn, welche der gemeine Mann auch die grüne frühzeitige Herbstbergamotte, und mancher auch wohl die lange grüne Herbstbirn nennt, ist eine ganz vortreffliche Frucht, deren Länge

Digitized by Google

drittehalb, die Breite aber zwei Zoll beträgt. Von ihrer Breite, die ein wenig über die Hälfte der Länge nach der Krone zufällt, wölbt sie sich kurz zu, fällt aber gegen den Stiel stärker, und zwar gerade aus ab, und endiget sich in einer stumpfen Spitze. Die Krone ist groß und offen, und sitzt oben auf der Rundung ohne sonderliche Vertiefung, die bisweilen etwas verwachsen ist, und kleine Häulchen um sich her hat. Der Stiel ist stark holzig, meistentheils rückwärts gekrümmt und etwas von Fleische überwachsen. Die Farbe der Birn ist größtentheils grüngelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich, und in dem röthlichen sind viele gelbe Pünktchen, die um sich her oft einen röthlichen Kreis haben, und sie den Flecken geheilter Blattern auf den Gesichtern der Kinder ähnlich machen. In der Grundfarbe sind diese Punkte grüner. Die Schale ist nicht sehr stark, das Kernhaus schmal und länglich, und gegen die Krone nur ein wenig mehr gespitzt, als unten; die Kammern sind geräumig und groß, und enthalten starke, lange und spitzige, aber nur wenige Kerne. Das Fleisch ist weiß, zart und schmelzend, und außerordentlich voll eines leicht fließenden, zwar nicht übrig süßen, doch sehr angenehm schmeckenden Saftes. Die Frucht zeitiget Anfangs October, und hält sich ungefähr diesen Monat hindurch. 1. —

Digitized by Google

§. 41.

5) Die grüne Herbstzuckerbirn.

Sucré verte (Sükreh werth).

Diese Birn, die ihren Namen von ihrer Farbe und ihrem Geschmacke hat, ist eine Frucht von mittelmäßiger Größe, deren größte Breite in die obere Hälfte der Länge nach der Krone zu fällt, nach welcher sie sich ganz platt zurundet, da sie hingegen nach dem Stiele abfällt, und sich gerade aus in einer stumpfen Spitze endiget. Obschon sie länger, als dicke aussieht, so mißt sie doch in ihrer Dicke eben so viel, als in ihrer Länge, nehmlich zwei Zoll, vier Linien, und gehört zu den plattbauchigt stumpfspitzigen Birnen. Die Krone ist offen, und liegt mit ihren Ausschnitten flach und sternförmig in einer geräumigen seichten, oder wenigstens nicht tiefen Einsenkung, die bald schön und eben, bald durch einige flache Erhabenheiten, oder feine Beulen schief und fast immer rostfarbig ist. Der Stiel ist etwas angewürstelt dicke, einen Zoll lang, und sitzt bald in einer kleinen Vertiefung, bald wieder oben auf der stumpfen Spitze, und ist mit Fleischfalten umgeben, die ihn oft auf die Seite drücken. Die Farbe ist überall grün, und wird nur im Liegen etwas gelblich. Die Schale ist etwas stark und geschmeidig; das Kernhaus ist schmal, geschlossen und zieht sich, sowohl nach der Krone, als nach dem Stiele zu sehr lang. Die Kam-

Digitized by Google

mern sind enge, und gegen oben fast ganz von den caffeebraunen, vollkommen breiten, platten und langgespitzten Kernen angefüllt; das Fleisch ist weißgrün, schmelzend und voll zukkersüßen Saftes. Die Birn zeitiget Ende Octobers und hält sich bis in den December 1.

6) Die Schmalzbirn.

Diese vortreffliche beinah eiförmige Birn, dürfte wohl ganz deutschen Ursprungs seyn; denn man findet sie bei keinem fremden Pomologen. Sie hat sehr viele Aehnlichkeit mit der grauen Butterbirn, von der sie auch vielleicht abstammt. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, von da sie etwas abnimmt, und sich hoch zurundet, wodurch sie dann etwas bauchigt wird, nach dem Stiele zu nimmt sie stark, aber geradeaus ab, hört plötzlich auf und macht eine stumpfe Spitze. Ihre Länge beträgt viertehalb, und ihre Breite drei Zoll, sie gehört unter die rundbauchigt stumpfspitzigen Birnen. Ihre Krone sitzt auf einer kleinen kaum bemerklichen Fläche; der Stiel ist stark, holzig, ungefähr einen Zoll lang, und scheint gleichsam in die Spitze der Birn hineingesteckt. Die Farbe der Birn ist grüngelb, auf der Sonnenseite etwas heller, und überall mit kleinen grauen Punkten bestreuet. Die Schale ist dünne, das Kernhaus sehr groß, unten und oben spitzig, und mit vielen starken Steinen besetzt. Die Kammern sind enge und kurz,

die

Digitized by Google

die Kerne länglich, dick und haben eine lange aufgesetzte Spitze. Das Fleisch ist brüchig, der Saft süßsäuerlich und in ziemlicher Menge vorhanden. Die Birn zeitiget in der ersten Hälfte des Septembers, und hält sich ungefähr drei Wochen. 1. —

7) Die Passa tutti. Passa tutti.

Diese Birn, die ganz die Form der weißen Herbstbutterbirn hat, und mit welcher sie auch in Rücksicht der Veränderlichkeit übereinkömmt, mißt drittehalb Zoll in ihrer Länge und eben so viel in der Dicke. Die Krone ist klein, und steht in einer engen Vertiefung, die mit sehr sanften Erhabenheiten besetzt ist, wovon man auch mehrere über die Frucht hin laufend bemerken kann. Der Stiel ist fleischigt, beinah einen Zoll lang, und sitzt in einer engen, etwas tiefen Höhle. Die Grundfarbe der Birn ist ein durchschimmerndes Gelb, das man aber nie rein siehet; denn die ganze Schale ist mit einem goldartigen feinem Ueberzuge bekleidet, wozu sich oft noch ein feiner etwas stärkerer, zimmtfarbiger glatter Rostanflug hier und da, besonders aber um die Kronwölbung gesellt. Auf der Sonnenseite wird diese Goldfarbe röthlich, und bei voller Zeitigung manchmal etwas carmoisinroth. Die Schale ist fein, das Kernhaus geschlossen, die Kammern sind enge und enthalten nur wenige, schwärzliche, lichtbraune vollkommene Kerne. Das Fleisch ist sehr weiß, etwas körnigt, saftvoll,

Digitized by Google

und von einem zuckerartigen, etwas rosenhaften, vortrefflichem Geschmacke. Die Frucht zeitiget zu Ende des Octobers, und hält sich vierzehn Tage. 1. —

8) Der Wildling von Lamotte. Bezi de la Motte (Besi de la Motte). —

Dieses ist eine ansehnliche, große, und etwas monströs gewachsene Birn, die in ihrer Form etwas veränderlich ist, und bald der weißen Herbstbutterbirn, bald der Junkerhansenbirn, wovon auch noch die Rede seyn wird, gleicht. Ihre größte Breite hat sie so ziemlich in der Mitte ihrer Länge, von da nimmt sie nach der Krone zu etwas ab, wölbt sich aber bald ganz platt zu, so daß die Birn gut auf der Kronwölbung stehen kann; nach dem Stiele aber nimmt sie stark und gerade aus ab, bricht aber auch da wieder kurz ab, und macht einigermaßen eine stumpfe Spitze. Die Birn mißt übrigens drei Zoll in der Länge, und eben so viel in der Breite, und gehört unter die Apfelbirnen. Die kleine und offene Krone steht in einer geräumigen Vertiefung, die größtentheils eben ist, und nur zuweilen etwas Beulenartiges hat, dahingegen die Frucht in der Rundung, durch zwar flache, doch bemerkbare Erhabenheiten ungleich wird. Der Stiel ist holzig, mittelmäßig stark, ungefähr einen Zoll lang, und steckt gleichsam in einer verbogenen trichterförmigen Vertiefung. Die Farbe der Birn ist überall grün, geht

Digitized by Google

geht aber beim Liegen ins Grüngelbe über, und ist überall mit ziemlich großen, und stark in die Augen fallenden Punkten besäet. Die Schale ist dünne; das Kernhaus nicht sonderlich groß und breit, gegen den Stiel fast eben so spitzig als gegen die Krone, und unter dieser mit zwei oder drei Reihen kleiner Steinchen besetzt; die Kammern sind hoch, schmal und verschlossen, und enthalten nur wenig vollkommene, caffeebraune, längliche, und gerade aus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weißgrün, schön butterhaft, und voll eines süßen und stärkenden Saftes. Die Birn zeitiget zu Ende des Octobers, und hält sich bis zum Januar. 1.

§. 42.

9) Die Voltmarsche Birn.

Diese Birn muß man unter die kleinen Birnsorten rechnen. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte ihrer Länge, sie rundet sich von da ganz platt zu, so daß man sie auf den Kopf stellen kann; nach dem Stiele fällt sie aber gemach gerade zu bis zum Stiele ab, wo sie dann ganz kurz abbricht. Sie mißt zwei Zoll und zwei Linien in der Länge, und zwei Zoll in der Breite, und gehört zu den plattbauchig spitzigen Birnen. Ihre Krone ist ganz flach eingesenkt; der Stiel ist fleischig, und beinah einen ganzen Zoll lang. Die Farbe der ganz reifen Birn ist überall ledergelb, und etwas

Digitized by Google

etwas ins Aschgraue schillernd; an verschiedenen Stellen glatt, an andern aber etwas rauch. Die Schale ist dünne, das Kernhaus von einem großen Umfange, und dehnt sich bis auf zwei Drittheile der Hälfte gegen die Seiten aus, ist aber nach dem Stiele zu etwas spitzig, gegen die Krone ziemlich rund, und hat in dieser Gegend einige kleine Steine. Die Kammern sind geräumig, und voll länglicher, vollkommener Kerne, die gerade aus zugespitzt sind. Das Fleisch ist weißgelb, zart und schmelzend, ziemlich saftig, und von einem süßsäuerlichen und anziehenden Geschmacke. Die Birn zeitiget im September, und dauert biß in den October. 2. —

10) Die Bergamotte Crassanne. Bergamotte Crassanne (Bergamott Crassanne). —

Dieses ist eine ganz unvergleichliche abgestumpft kreiselförmige Frucht, die ihren Bauch stark über der Mitte nach der Krone hin hat, um welche sie sich platt abrundet, da sie hingegen nach dem Stiele zu abnimmt, und sich in eine breite abgestumpfte Spitze endiget. Sie mißt, wenn sie recht vollkommen ist, drei Zoll in ihrer Länge, und eben so viel in ihrer Breite. Die kleine Krone steht meistens in einer seichten Vertiefung, die mit einigen flachen beulenartigen Erhabenheiten umgeben ist. Der Stiel ist länglich, dünne, holzig, und sitzt meistens oben auf der stumpfen Fläche, die

Digitized by Google

die stets etwas uneben ist, oder steht in einer seichten, mit einigen Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe ist gelbgrün, das ins Schmutzige fällt, auch sieht man bisweilen blaßgrüne Punkte schwach hervorschimmern, die sich aber bei voller Zeitigung gemeiniglich in dem mehr zunehmenden Gelben verlieren. Sonst hat sie auch wohl noch einige rauhe Flecken, welche ihr das schmutzige Ansehen geben. Die Schale ist rauh anzufühlen, das Kernhaus länglich, schmal, unten und oben spitzig, und nur durch einige Steinchen, hauptsächlich nach oben zu bemerkbar. Die Kernkammern sind geräumig und groß, und enthalten ziemlich viele dicke, hellbraune, und unten abgebrochene, spitzige Kerne. Das Fleisch ist mattweiß, sehr zart, schmelzend, voll Saft, und von einem ungemein angenehmen, säuerlichsüßen und gewürzhaftem Geschmacke. Die Birn zeitiget im October, und hält sich bis in den December. 1. —

11) Die Rousselet von Rheims. Rousselet de Rheims (Russeleh de Rhäm).

Dieses ist eine der vortrefflichsten Herbstbirnen, die in keinem Baumgarten fehlen sollte. Sie ist von mittlerer Größe, von Form schön birnförmig, nach der Krone hin sanft und kurz abgerundet, so daß die obere Wölbung bis zur Mitte des Bauchs den dritten Theil der Birnlänge beträgt. Von dem Bauche abwärts, fällt sie, ohne Einbiegung, nach

Digitized by Google

nach dem Stiele mehr ab, und endigt sich bald mit einer abgestumpften, bald aber auch mit einer regelmäßigen, jedoch dicken Spitze. Wenn sie recht vollkommen ist, so mißt sie in ihrer Länge drei, und in ihrer Breite drittehalb Zoll, und gehört übrigens zu den hochbauchigspitzigen Birnen. Die offene, auf der Frucht fast aufliegende, meistens kurzblättrige Krone, ist nur ganz flach eingesenkt, und hat etwas von feinen Beulen, oder feinen Fleischwärzchen um sich herum, die aber oft kaum merklich sind. Der Stiel ist ziemlich stark, auf einer Seite hellbraun, auf der andern aber grün, einen guten Zoll lang, ist fast immer etwas eingebogen, und scheint gleichsam an die Birn gewürstelt zu seyn. Die Birn ist anfänglich grün, wird aber auf dem Lager orangegelb, und die Sonnenseite ist mit einem, abgerieben schön glänzenden, dunkelbräunlichen Roth, von der Krone bis zum Stiel, und mehr als zur Hälfte der Rundung verwaschen, welches sich aber ins Helle verliert. Im Rothen selbst finden sich noch dunklere rothe Punkte, und in der Mitte dieser Punkte, noch kleinere gelbe. Die Schale ist dünne, das Kernhaus länglich, und sowohl gegen den Stiel, als nach der Krone stumpfspitzig, und mit einigen Steinen besetzt. Die Kammern sind ziemlich geräumig, und enthalten caffeebraune, etwas glatte, und gerade aus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist sehr weiß,

Digitized by Google

weiß, schwammigt und zart, und voll eines angenehmen, honigsüßen, ganz eigenen, gewürzhaften Saftes. Die Birn reift zu Anfange des Septembers, und hält sich etwa vierzehn Tage. 1. —

12) Die große Rousselet. Gros rousselet (Gro Russeleh).

Diese, die auch die St. Samson und die Schatzbirn genannt wird, ist eine ansehnlich große und schöne Birn, und gehört in Rücksicht ihrer Form zu den rundperlenförmigen. Ihre größte Breite hat sie in der obersten Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, wölbt sich kurz und rund zu, nach dem Stiele zu aber nimmt sie unter ihrer größten Breite stark ab, und zieht sich nach und nach in eine lange stumpfe Spitze. Die Birn mißt in ihrer Länge drei und drei Viertel, in ihrer Dicke aber nur zwei und ein Viertelzoll. Die Krone ist groß, offen, und senkt sich ganz flach ein, der Stiel ist holzig, oben, wo er am Zweige angewachsen, stark, und ziemlich krumm, so lang, als die Birn breit ist, und scheint auf der stumpfen Spitze zum Theil auf der einen Hälfte wie hineingesteckt, auf der andern aber zum Theil überwachsen zu seyn. Die Grundfarbe der Birn ist anfänglich grüngelb, wird aber bei voller Reife hellgelb; auf der Sonnenseite ist sie stark braunroth, und mit vielen großen grauen Punkten bestreuet, wovon zuweilen mehrere zusammen geflossen sind, und

Digitized by Google

und größere und kleinere Flecken bilden. Die Schale ist etwas stark, das Fleisch weiß und brüchig, und ist von einem angenehmen süßen Geschmacke. Das Kernhaus ist länglich, in der Mitte breit gezogen, oben fast noch spitziger, als unten, und mit einigen kleinen Steinchen besetzt. Die Kernkammern sind enge und verschlossen, die Kerne braun, lang, vollkommen, und laufen sehr spitzig zu. Die Birn reift im ersten Drittel des Septembers, und hält sich vom Baume weg, ungefähr acht Tage, wird aber alsdann teigig. 2. —

13) Die Paradiesbirn.

Diese bei uns sehr bekannte Birn, die wegen ihrer Gestalt und Reifzeit von dem gemeinen Manne oft mit der weißen Herbstbutterbirn verwechselt wird, ist ziemlich groß und etwas bauchig. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu. Sie rundet sich gegen dieselbe kurz, und etwas um die Krone platt zu; gegen den Stiel fällt sie gemachsam ab, und endiget sich gerade aus laufend in eine stumpfe Spitze. Ihre Länge beträgt viertehalb, und ihre Breite drei Zoll. Die Krone ist offen, und ein wenig flach eingesenkt; der Stiel ist dick, holzig, ungefähr einen guten Zoll lang, steht meistens ein wenig auf der Seite, und scheint etwas hineingesteckt zu seyn. Die Farbe ist grüngelb, wird aber im Liegen hellgelb; auf der Sonnenseite ist sie blaß geröthet, und ins

Gel-

Digitized by Google

Gelbe verwaschen; überhaupt mit vielen Punkten bestreuet, die in der Grundfarbe grün, und im Rothen braun sind. Die Schale ist dick, das Kernhaus nach dem Stiele zu abgerundet, etwas breit auseinander laufend, endiget sich spitzig unter der Krone, und ist mit großen Steinen besetzt. Die Kammern sind geräumig, und enthalten vollkommene, kurz zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weißgelb und brüchig, hat anfangs wenig Saft, erhält im Liegen aber desselben so viel, daß es sich fast ganz in Saft auflößt. Sie hat einen honigsüßen Geschmack. Die Birn zeitiget zu Anfange des Octobers, hält sich aber nur vierzehn Tage. 1. —

14) Die Rheinische Paradiesbirn. —

Dies ist eine Schwester der vorigen, hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge, nach der Krone zu, von da sie etwas abfällt, und sich hoch zurundet, da sie hingegen nach dem Stiele zu mit einiger Ausschweifung abnimmt, und sich mit einer stumpfen Spitze endiget. Ihre Länge beträgt drei Zoll und eine Linie, und ihre Breite zwei Zoll und drei Linien, gehört mithin zu den hochperlförmigen Birnen. Ihre Krone ist etwas eingesenkt; der Stiel ungefähr halb so lang, als die Birn selbst, stark und holzig, oft vom Fleische der Birn auf einer Seite überwachsen und krumm gebogen. Die Grundfarbe der

Digitized by Google

Frucht ist gelb, auf der Sonnenseite aber angenehm und meistens strichweise geröthet, und die Oberfläche mit vielen Punkten bestreuet, die im Gelben grünlich, und im Röthen gelb sind. Die Schale ist dünne; das Kernhaus länglichrund, und stark mit Steinen besetzt, die Kammern hoch und geräumig, und enthalten caffeebraune, langzugespitzte und vollkommene Kerne. Das Fleisch ist gelb, brüchig, saftig, und von einem angenehm süßen Geschmacke. Die Birn zeitiget zu Ende des Octobers, und hält sich bis zu Ende des Novembers. 2. —

§. 42.

15) Die spanische gute Christenbirn. Bon Chretien d'Espagne (Bong Chretieng despange). —

Diese, die der gemeine Mann auch die Langhannsbirn nennt, gehört zu den großen, ansehnlichen, langen und bäuchigen Birnen. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte nach der Krone zu, und in dieser fast in die Mitte; von da fällt sie etwas ab, rundet sich aber nicht ganz zu, sondern hört etwas stumpf um die Krone auf; gegen den Stiel aber läuft sie etwas ausgehöhlt, oder eingebogen spitzig zu, und endiget sich ganz stumpf. Sie mißt in ihrer Länge fünftehalb und in ihrer Breite viertehalb Zoll. Die kleine halboffene Krone steht in einer etwas engen Vertiefung, die mit einigen beulenartigen

Digitized by Google

gen Erhöhungen besetzt ist, so wie sich dann auch über den Bauch hin oft starke Erhabenheiten zeigen, welche die Rundung der Frucht oft sehr verschieben. Der Stiel ist stark und holzig, ein und einen Viertelzoll lang, und sitzt in einer engen, gewöhnlich mit drei Beulen besetzten Vertiefung. Die Grundfarbe der Birn ist anfänglich ein schönes Hellgrün, wobei die Sonnenseite mit einem etwas erdartigen Roth verwaschen ist. Nahet aber die volle Zeitigung herbei, so wird die Grundfarbe citronengelb, und das Rothe lebhaft carmoisinroth. Dabei ist noch die ganze Schale mit vielen kleinen hellgrauen Punkten, und nicht selten auch einigen kleinen Rostanflügen besetzt. Die Schale ist etwas dick; das Kernhaus dehnt sich gegen den Stiel länglich, ist gegen die Krone kurz zugespitzt, und zeichnet sich durch eine Menge kleiner Steinchen aus. Die Kammern sind fast größtentheils nur lange Schlitzen, und enthalten wenige, vollkommene, flache, und langgespitzte Kerne. Das Fleisch ist schön weiß, abknackend, halbschmelzend, und voll süßen und würzhaften Saftes. Die Birn zeitiget zu Anfange des Octobers, und hält sich sechs Wochen. Man darf sie aber weder zu spät, noch zu früh abnehmen; im ersten Falle wird sie zu bald teigig, und hält sich nicht lange; im zweiten Falle aber bleibt sie trocken, fade und unschmackhaft. 2. —

Digitized by Google

16) Die große Pfalzgräfin.

Diese, die auch die rothe Pfalzgräfin genannt wird, ist eine ansehnliche, schöne Birn von mittlerer Größe, bauchig, und von angenehmer Form. Die größte Breite hat sie in der Mitte der obern Hälfte ihrer Länge, und wölbt sich kurz und etwas rund zu. Gegen den Stiel nimmt sie gemach ab, und endiget sich etwas stumpfspitzig, und ist gemeiniglich etwas krumm gewachsen. — Sie mißt drei Zoll in der Länge, und drittehalb Zoll in der Breite. Ihre Krone ist flach eingesenkt, der Stiel dick, holzig, etwas knospig, und gewöhnlich einen Zoll lang. Die Birn ist größtentheils dunkelroth, und hat nur hie und da gelbgrüne Flecken, auf der Schattenseite aber größtentheils grauliche Punkte, und zuweilen auch hie und da schwarze Baumflecken. Die Schale ist etwas dick, das Kernhaus unten und oben spitzig, und stark mit Steinen besetzt; die Kammern sind enge, verschlossen, und enthalten viele Kerne, welche auf der einen Seite platt, auf der andern gewölbt sind, und eine kurzaufgesetzte und etwas krumm gezogene Spitze haben. — Das Fleisch ist weißgelb, derb und körnig, bei voller Reife aber buttrig, und ist von einem honigsüßen und stärkenden Safte durchflossen. Die Birn reift am Ende des Septembers, und hält sich vier bis fünf Wochen.

Digitized by Google

chen. Wird sie zu früh abgenommen, so würget sie. 2. —

17) Die kleine Pfalzgräfin.

Diese ist eine längliche, und ein wenig bauchigte Birn, die in ihrer Form und Farbe mit der Volmarschen einige Aehnlichkeit hat, und unter die plattbauchigten, gerade zu spitzigen Birnen gerechnet werden muß. Ihre Länge beträgt zwei, und ihre Breite anderthalb Zoll. Ihre Krone sitzt in einer geringen Vertiefung; der Stiel ist ziemlich lang und stark. Die Grundfarbe der Birn ist gelb, hat ein rauhes und lederartiges Ansehen, ist mit undeutlichen Punkten bestreuet, und auf der Sonnenseite etwas geröthet. Die Schale ist dünne; das Kernhaus oben abgerundet, nach der Krone zu aber spitzig; das Fleisch halb schmelzend und halb brüchig, sehr saftig, und von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke. Die Birn zeitiget in der ersten Hälfte des Septembers, hält sich aber nicht viel über acht Tage, sondern wird bald inwendig teigig. — 2. —

18) Die große Blanquette mit langem Stiele. Le gros Blanquet à longue queue (Lö gro blankeh a long Köh).

Dieses ist eine vortreffliche lange, etwas bauchige Birn, von mittlerer Größe. Der gemeine Mann nennt sie wegen ihres langen Stiels, wegen welchem sie leicht vom Winde hin und hergetrieben wird, die Geschel-

Digitized by Google

birn. Sie ist, wie kaum gesagt worden, etwas bauchig, rundet sich aber bald ganz platt zu; gegen den Stiel aber fällt sie nach und nach spitzig ab, und verliert sich mit demselben in eins. Die Krone ist ganz seicht eingesenkt, und der Stiel, der gleichsam eine Verlängerung der Birn ist, ist beinah zwei Zoll lang. Die Länge der Birn beträgt viertehalb, und die Breite drittehalb Zoll. Die Grundfarbe ist weißgrün, verwandelt sich aber im Liegen ins Hellgelbe; an der Sonnenseite ist sie in zarten abwärtslaufenden Streifen geröthet. Die Schale ist etwas dick, das Kernhaus ist unten rund, und oben spitzig umgekehrt, wie die Gestalt der Birn, und zeichnet sich durch viele kleine Steinchen aus, die es umgeben; die Kammern sind nicht sonderlich groß, und enthalten vollkommene, geradeaus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist bei gehöriger Zeitigung der Birn schmelzend, und enthält einen feigenfüßen Geschmack. Die Birn zeitiget zu Ende des Septembers, und hält sich bis in den December. 1. —

§. 43.

19) Die Hammelsbirn.

Dieses ist eine ganz vortreffliche Wirthschaftsbirn, und wird in der Gegend von Meißen auch die Weinböhlische, von dem Dorfe Weinböhle, wo sie stark gezogen wird, so wie auch Hammelsack und Schaafsack ge-

Digitized by Google

genennt. Sie ist etwas bauchig, rundet sich aber gegen die Krone gemächsam zu; nach dem Stiele aber läuft sie ausgehöhlt spitzig zu, und bricht an demselben etwas stumpfspitzig ab. Die Birn gehört zu den rundperlförmigen, und mißt drei Zoll in der Länge, und ziemlich drittehalb Zoll in der Breite. Die Krone sitzt auf einer kleinen, etwas eingedrückten Fläche, und der Stiel ist einen guten Zoll lang. Die Farbe der Birn ist beim Abnehmen grüngelb, wird aber auf dem Lager citronengelb, und ist mit vielen kleinen Punkten überstreuet. Die Schale ist dick und fest, das Kernhaus länglichspitzig; das Fleisch etwas grob und körnicht, und hat einen erfrischendsüßen Saft. Die Birn zeitiget zu Ende des Octobers, und hält sich bis zum December. 2. —

20) Die wälsche Birn. Largonnelle (Jargonell).

Diese große lange und sehr in die Augen fallende Birn, die beim gemeinen Manne auch der Schwanenhals, und der Langhans heißt, hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone, von da aus sie sich schön hoch zuwölbt, da sie hingegen nach dem Stiele zu von ihrer Breite desto stärker abnimmt, und sich etwas ausgehölt langspitzig endiget. Die Birn mißt in ihrer Länge drei und ein Viertel, und in ihrer Dicke etwas über zwei Zoll, und gehört

Digitized by Google

hört zu den hoch ausgeschweift spitzigen Birnen. Ihre Krone sitzt ganz flach oben auf, oder ist nur ein wenig eingesenkt. Der Stiel ist mittelmäßig stark, holzig, etwas krumm, hat nicht gar die Hälfte der Länge der Birn, steht größtentheils nur an der einen Seite der Birn, und scheint gleichsam angedreht zu seyn. Die Grundfarbe der Frucht ist hell oder auch grüngelb, mit zarten weißgrauen und grünen Punkten bestreuet, und auf der Sonnenseite angenehm geröthet. Die Schale ist etwas stark, das Kernhaus oval, oben spitzig und unten rund, und mit einigen kleinen Steinen besetzt; die Kammern sind geräumig und verschlossen und enthalten Kernen, die auf der einen Hälfte platt, auf der andern hoch gewölbt und kurz sind, und eine kleine aufgesetzte Spitze haben. Das Fleisch ist weiß und etwas brüchig, und hat einen angenehmen und erquickenden Saft. Die Birn reift zu Anfange des Septembers, hält sich eine geraume Zeit, wird aber alsdann mehlich und verliert ihren Geschmack ganz. 2.

21) Die rothe Confessselsbirn.

Diese, die an einigen Orten auch Grauskopf, und an andern Confessionsbirn genennt wird, ist länglich, banchigt, läuft gegen die Krone etwas spitzig zu, fällt nach dem Stiele zu etwas ausgeschweift ab, und endiget sich in eine stumpfe Spitze; ihre Länge beträgt drei, und ihre Breite drittehalb Zoll.

Die

Digitized by Google

Die Krone ist zuweilen gleichsam in Falten eingeschnürt; der Stiel einen guten Zoll lang und sitzt auf der stumpfen Spitze. Die Grundfarbe ist graugrün, auf der Sonnenseite aber braunroth, und die Birn hat daher ein rauhes Ansehen. Die Schale ist fest und dick, das Kernhaus länglich spitzig, breitet sich sehr wenig gegen die Seiten aus, und ist hauptsächlich gegen die Krone mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist gelblich, halbschmelzend, saftvoll und von einem gewürzhaft süßen Honiggeschmacke. Die Birn zeitiget zu Ende Octobers, und hält sich ungefähr sechs Wochen. 1.

2) Die Jungferbirn. (Poire de Demoiselle (Poar de Demoasell).

Diese ist eine große, schöne lange und bei uns sehr bekannte Birn, die auch an einigen Orten Speckbirn genennt wird. Ihre Gestalt ist etwas bauchig, sie ist aber nach der Krone zu kurz gerundet; fällt nach dem Stiele kurz ab, und wird mit einer Aushöhlung stumpfspitzig; sie gehört zu den rundperlförmigen Birnen, und mißt drei Zoll in der Länge und zwei Zoll in der Breite. Die Krone sitzt oben frei und offen, und breitet sich schön aus; der Stiel ist holzig, dünne und von einer ziemlichen Länge. Die Grundfarbe der Birn ist weißgelb, auf der Sonnenseite aber fein geröthet, und hat daher im Ganzen genommen ein lachendes Ansehen. Die Schale ist dünne, das Kernhaus beinah eiförmig;

Digitized by Google

die Kammern sind ziemlich geräumig, etwas mit kleinen Steinchen besetzt, und enthalten lange spitzige Kerne. Das Fleisch ist körnicht, aber voll eines zuckersüßen erfrischenden Saftes, wenn man nehmlich die Birn in ihrer rechten Zeitigung genießt; sie zeitiget im Anfange des Septembers, hält sich aber nicht viel über vierzehn Tage. 2. —

23) Die graue Speckbirn.

Dieses ist eine schöne, große, lange vortreffliche Birn. Ihre größte Breite hat sie in der obersten Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, wölbt sich um die Krone ganz kurz, nach dem Stiele hin läuft sie aber Kegelförmig, und endigt sich in eine meistens stark abgestumpfte Spitze. Ihre Länge beträgt viertehalb, und ihre Breite beinah drittehalb Zoll. Ihre kleine offene Krone steht in einer flachen Vertiefung, die bald ziemlich eben, bald auch wieder mit einigen nicht sehr ins Auge fallenden Erhöhungen besetzt ist. Der Stiel ist stark fleischig, bald einen halben, bald einen starken Zoll lang, steht auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, und hat oft einige feine eingeschrumpft aussehende Falten um sich. Die Farbe der Birn ist ein mattes hellgelb, auf der Sonnenseite aber bemerkt man einen kleinen Anflug von einer leichten Röthe, auf der ganzen Frucht aber viele graue, große Punkte, oder kleine Flecken, die sich häufig zusammenrotten und

feine

Digitized by Google

seine Rostanflüge bilden. Die Schale ist etwas dick; das Kernhaus sitzt in der Mitte, worinn oft, oder beinah immer eine oder die andere Kammer fehlt; es ist verschlossen, und enthält wenig dicke und kurze Kerne. Das Fleisch ist weiß, körnicht, etwas schmierig, schmelzend, ziemlich voll Saft von einem zuckerartigen gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht zeitiget in der Mitte des Septembers, und hält sich drei bis vier Wochen. 2. —

24) Die Schweitzerbergamotte, Bergamotte Suisse longue (Bergamott Switz long).

Dieses ist eine schöne wegen ihrer Zeichnung sehr in die Augen fallende Birn. Sie ist um die Krone ziemlich rund gebildet, fällt aber von der Mitte derselben nach dem Stiele zu ausgehöhlt ab, und endiget sich in einer kleinen abgestumpften Spitze. Die Birn ist drei Zoll lang und drittehalb Zoll dick, und gehört unter die rundbauchig stumpfspitzigen Birnen. Die Krone sitzt auf einer kleinen unmerklichen Fläche, ist groß und offen. Der Stiel hat ungefähr einen guten Zoll in der Länge, und sitzt auf einer Spitze auf. — Die Farbe der Birn wechselt mit gelben, grünen, auch bisweilen röthlichen Streifen ab, die auf der Sonnenseite sehr merklich sind, sich aber auf der Schattenseite beinah verlieren. In der grünen Grundfarbe bemerkt man viele dunkelgrüne Pünktchen. Die

Schale

Digitized by Google

Schale ist dünne, das Kernhaus schmal und sowohl gegen den Stiel, als gegen die Krone spitzig zulaufend. Das Fleisch ist weiß und schmelzend, sehr saftig, aber nicht von vieler Süßigkeit. Die Birn reift zu Ende des Septembers, und hält sich vier Wochen vom Baume weg. 2.

25) Die Schweizer Hose. Bergamotte panaché (Bergamott panascheh).

Diese ist eine Schwester der vorigen, stimmt ziemlich mit derselben überein, und weicht nur in Hinsicht der äußern Form von ihr ab. Sie ist dicker und läuft am Stiele nicht wie jene gerade zu spitzig, sondern stumpf und kulpichter zu. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte ihrer Länge, fällt von da schnell gegen den Stiel zu ab, und endiget sich in einer stumpfen Spitze, gegen die Krone rundet sie sich ebenfalls kurz zu, gehört zu den plattbauchig stumpfspitzigen Birnen, und mißt in ihrer Länge drittehalb Zoll, und in ihrer Breite zwei Zoll und sieben Linien. Die Krone ist ganz flach eingesenkt, der Stiel stark und holzig, und etwa einen Zoll lang. Die Farbenabwechselung der Birn ist die nehmliche, wie bei der vorigen. Die Schale ist etwas dicker, als die von ihrer Schwester, das Kernhaus nach dem Stiele zu rund, gegen die Krone aber spitzig, und an seinen Wänden mit kleinen Steinchen besetzt. Die Kammern sind geräumig und groß, und enthalten dicke, kurze

Digitized by Google

kurze und mit einer kleinen Spitze versehene Kerne. Das Fleisch ist weißgelb, zart und schmelzend, und von einem süßen und angenehmen Safte durchdrungen. Die Birn zeitiget in der Mitte des Septembers, und hält sich bis Ende Octobers. 1. —

26) Die Hirtenbirn. La Pastorale ou musette d'Automne (La pastorale, u müsett dotymn).

Diese ansehnliche Birn, die auch von einigen die Sackpfeife von Anjou genennt wird, deren größte Breite in die obere Hälfte der Länge nach der Krone zu fällt, hat in ihrer Länge drei und in ihrer Breite drittehalb Zoll, und gehört zu den rundperlförmigen Birnen. Ihre Krone ist ganz flach auf der plattrunden Oberfläche eingesenkt; der Stiel ist lang und fleischig, und hat ungefähr zwei Drittel der Länge der Birn. Die Grundfarbe ist hellgelb, und hat selten auf der Sonnenseite einige Röthe, übrigens aber viel kleine grüne, und zuweilen auch einige röthliche Punkte. Das Kernhaus ist nach dem Stiele zu rund, nach der Krone aber spitzig und ist in seiner Grenze mit kleinen Steinchen besetzt; die Kernkammern sind geräumig, hoch, aber verschlossen, und enthalten caffeebraune, breite und gerade aus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weiß und brüchig, sehr saftig und von einem angenehm zuckerhaften Geschmacke. Die Birn zeitiget

Digitized by Google

zu Ende des Septembers, und hält sich ungefähr vier Wochen. 2. —

27) Die Marksbirn.

Diese, die ihrer Form nach zu den plattrunden Birnen gehört, ist anderthalb Zoll lang und eben so dick; ihre größte Breite fällt einige Linien unter die Krone, wo sie sich platt zurundet; da sie hingegen nach dem Stiele zu sehr verjüngt und stumpf zuläuft. Die Krone steht in einer ganz flachen Vertiefung; Der Stiel ist mittelmäßig stark, halb so lang als die Birn, und scheint wie hineingesteckt zu seyn. Die Grundfarbe der Birn ist grüngelb, hat selten etwas rothes, aber viele Rostflecken und einige grüne Punkte. Die Schale ist etwas stark, das Kernhaus groß, unter der Krone kurz zugespitzt, und nach dem Stiele zu langspitzig; die Kammern sind enge, niedrig und verschlossen, und enthalten schwarzbraune kleine rundliche Kerne. Das Fleisch ist weiß, brüchig und hat vielen Saft von einem süßsäuerlichen und anziehenden Geschmacke. Die Birn reift zu Anfang des Septembers, hält sich aber nicht über vierzehn Tage. 2. —

§. 44.

28) Die Apfelbirn.

Dieses ist eine ganz runde Birn, die auch an manchen Orten die Rheinische Birn genennt wird, und in Ansehung ihrer Form einem

Digitized by Google

einem Apfel ziemlich nahe kömmt. Sie hat ihre größte Breite in der Mitte ihrer Länge, von da wölbt sie sich etwas gegen die Krone, bricht kurz ab, und wird ganz platt; gegen den Stiel fällt sie zwar etwas mehr ab, endiget sich aber doch noch ziemlich rund. Ihre Höhe beträgt drei Zoll und ihre Breite eben so viel. Ihre Krone sitzt in einer ziemlichen Vertiefung; der Stiel ist stark, holzig und meistens einen Zoll lang. Die Farbe der vom Baume genommenen Birn ist grün, wird aber auf dem Lager gelb, und auf der Sonnenseite etwas geröthet. Uebrigens findet man auf der Oberfläche sehr viele kleine schwarze Punkte. Die Schale ist dicke, das Kernhaus klein, unten rund, nach der Krone zugespitzt, und eben da auch mit einigen Steinen besetzt. Die Kammern sind enge; die Kerne auf einer Seite platt, auf der andern etwas gewölbt, und gegen den Ausgang lang zugespitzt. Das Fleisch ist weiß, brüchig, und enthält einen stärkenden angenehm-süßen Saft. Die Birn zeitiget in der Mitte des Octobers, und hält sich den November hindurch. 2. —

29) Die Hainbuttenbirn, oder Azerolbirn. Azerole poire (Aserol poar).

Diese dürfte wohl nebst der kleinen Muskatellerbirn die kleinste unter der großen Familie der Birnen seyn; man nennt sie auch neapolitanische Mispel. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte ihrer Länge

nach

Digitized by Google

nach unter der Krone, um die sie sich ziemlich platt zuwölbt. Gegen den Stiel läuft sie gerade aus spitzig zu; sie gehört zu den platt-bauchig stumpfspitzigen Birnen, mißt in der Länge einen guten Zoll, und in der Dicke fast eben so viel, ob sie schon länglich zu seyn scheint. Die Krone steht ganz flach oben auf, und hat einige zarte Falten um sich her; der Stiel hält oft zwei Mal die Länge der Birn. Die Grundfarbe der Birn ist gelb, auf der Sonnenseite aber hell oder ziegelroth, und es scheint, als wäre sie in diesem Rothen mit vielen gelben Pünktchen besäet. Die Schale ist dünne; das Kernhaus, das gleich unter der Krone sitzt, ziemlich rund; die Kammern sind geräumig und offen, und enthalten längliche, zugespitzte, aber größtentheils taube Kernen. Das Fleisch ist weißgelb und zart, hat aber wenig Saft. Die Birn zeitiget zu Ende des Septembers, hält sich aber nur vierzehn Tage. 3. —

3) Die Winterbirne.

Hierher gehören vorzüglich:

§. 45.

1) Das Königsgeschenk von Neapel. Present royal de Naples (Presang rojal de Napel).

Diese riesenartige Birn dürfte wohl die größte unter allen ihren Schwestern seyn; denn sie wird oft bis anderthalb Pfund schwer.

Sie

Digitized by Google

Sie gehört zu den plattbauchig stumpfspitzigen Birnen, ist von oben bis weit über die Mitte dick aufgeschwollen und rundlich, gegen den Stiel hin zieht sie sich schnell ein, und macht eine kurze stumpfe Spitze; sie mißt fünf Zoll in der Höhe und vier Zoll und vier Linien in der Dicke; ihre Krone sitzt in einer flachen geräumigen Vertiefung, der Stiel ist kurz, stark und holzig. Die Schale ist rauh und dicht, schmutzig grüngelblich ohne alle Röthe, um und um mit starken grauen rauhen Punkten besäet, und um die Krone, so wie um den Stiel oft mit braunen rauhen Flecken versehen. Das Kernhaus ist in Verhältniß der Frucht enge und geschlossen; die Kammern sind ebenfalls enge, enthalten aber ziemlich viele vollkommne, lange, schmale, zimmtfarbige Kerne. Das Fleisch ist mattweiß, ins Grünliche spielend, körnicht, etwas fein steinicht um das Kernhaus, saftvoll, schmelzend und von einem angenehmen süßen Geschmacke. Die Birn zeitiget im März, darf aber vor den ersten Nachtfrösten nicht vom Baume genommen werden. 1. — Die Birn ist erst vor verschiedenen Jahren von dem Könige von Neapel dem Herzoge Carl von Wirtenberg, der sie an dessen Tafel sehr bewundert hatte, als Gegenpräsent für verehrte weiße Hitsche geschickt worden, woher sie dann auch ihren Namen erhalten hat. —

Digitized by Google

2) Die St. Hermannsbirn, Saint Germain (Säng Schermäng).

Dieses ist eine große und ansehnliche Birn, hat einen ziemlichen Bauch in der obern Hälfte ihrer Länge, wölbt sich gegen die Krone ganz kurz zu, fällt aber gegen den Stiel gemeiniglich merklich ab, und endiget sich in eine stumpfe, sich auf eine Seite neigende Spitze; sie mißt beinah drei und dreiviertel Zoll in der Länge, und drei und einen halben Zoll in der Dicke, und gehört zu den rundbauchig stumpfspitzigen. Ihre Krone ist groß und offen und sitzt in gar keiner Vertiefung; der Stiel ist drei Zoll lang und setzt die krumme Richtung des Endes der Birn fort. Die Grundfarbe der Birn ist anfänglich grün, und diese an der Sonnenseite etwas geröthet, und im Grünen mit vielen dunkelgrünen Pünktchen bestreuet. Bei der Lagerreife aber wird das Grüne etwas gelber, und die Pünktchen bräuner. Die Schale ist etwas dick; das Kernhaus stehet mehr nach dem Stiele, als nach der Krone zu, geht aber in einer geraden Spitze nach der Krone zu in die Höhe, und dehnt sich in einer gleichen nach dem Stiele zu. Das Fleisch ist gräulich weiß, sehr saftig und von einem sehr delikaten süßsäuerlichen Geschmacke. Die Birn wird im November und December eßbar, und hält sich bis in den März. 1. —

3) Die

Digitized by Google

3) Die Virgouleuse. Virgouleuse (Wirgulöse).

Diese, welche ihren Namen von einem französischen Dorfe Virgoul hat, und in unserer Gegend von dem gemeinen Manne unter die langen grünen Winterbergamotten gezählt wird, ist eine ziemlich große und längliche, und zuweilen auf ihrer Oberfläche etwas ungleich gewachsene Frucht. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, wo sie sich kurz zurundet, und dadurch eine etwas bauchige Gestalt erhält, gegen den Stiel aber fällt sie etwas mehr ab, zieht sich ins längliche, und schließt dann mit einer etwas stumpfen gerade aus gehenden Spitze. Sie mißt viertehalb Zoll in der Länge und etwas über zwei Zoll in der Breite. Die große und offene Krone sitzt oben auf einer kleinen und ungleichen Fläche; der Stiel ist stark, beinah einen Zoll lang, steht immer etwas auf der Seite, und sieht wie hineingesteckt aus. Die Farbe ist anfänglich grün, mit vielen schwarzbräunlichen Pünktchen besetzt, wird aber auf dem Lager gelblich. Uebrigens bemerkt man um die Krone meistens auch rauhe graue Flecke. Die Schale ist etwas dick, das Kernhaus länglich rund, und mit Steinen besetzt; die Kammern sind geräumig und hoch, und enthalten wenige caffeebraune lange, runde, und gerade aus zugespitzte Kerne. Das Fleisch ist weißgelblich, butter-

Digitized by Google

haft, voller Saft und von einem süßsäuerlichen erhabenen Geschmacke. Die Birn zeitiget im November, hält sich aber bis in den März. 1. Die Cultur derselben ist sehr zu empfehlen. —

4) Die lange grüne Winterbirn. Verte longue d'Hyver (werth long dywehr).

Diese, die bei einigen auch die Wintermundnetzbirn, in hiesiger Gegend aber die grüne Winterbergamotte genennt wird, ist eine lange, schöne große, etwas bauchige und sehr bekannte Birn, die gegen die Krone abgerundet, gegen den Stiel aber ausgeschweift spitzig zuläuft, und dann stumpf abbricht. Sie mißt etwas über drei Zoll in der Länge, und drittehalb Zoll in der Breite. Ihre große und offene Krone sitzt in einer kleinen Vertiefung, der Stiel ist klein, und nicht immer einen Zoll lang. Ihre Grundfarbe ist ganz grün, spielt nur zuweilen an der Sonnenseite ins Grüngelbe, und hat viele grüne Pünktchen. Die Schale ist etwas dick, das Kernhaus klein, nicht sonderlich sichtbar, unten stumpf und gegen die Krone etwas spitzig, das Fleisch weiß, schmelzend und voll des süßesten Saftes, welcher im Genusse den Mund ganz anfüllt. Die Birn zeitiget zu Ende Septembers, und hält sich bis in den März, und auch wohl noch länger. 1. Eine Hauptsache ist, daß diese Birn nicht zu früh abgenommen wird, sonst wird sie runzlich, fade und geschmacklos.

5) Die

Digitized by Google

3) Die Bergamotte von Soulers. Bergamotte de Soulers (Bergamòtt de Suler).

Dieses ist eine mittelmäßig große Birn, die ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge nach dem Stiele zu hat, von da sie sich platt, aber etwas ungleich zurundet, da sie sich hingegen nach dem Stiele zu verjüngt, etwas abnimmt, und sich mehr stumpf zugespitzt, als abgerundet endiget. Die Birn mißt in ihrer Länge zwei Zoll und zwei Linien, in der Dicke aber zwei Zoll und fünf Linien. Ihre Krone ist groß, offen, und etwas eingesenkt. Der Stiel ist dick, kurz, holzig, hat eine kleine Vertiefung um sich, und scheint gleichsam in die Birn gesteckt zu seyn. Die Grundfarbe ist grün, wird aber auf dem Lager gelb, und hat oft an der Sonnenseite ein leicht verwaschenes Roth; ihre Oberfläche ist mit vielen Punkten übersäet, die noch grüner sind, als die Grundfarbe, auf dem Lager aber entweder verschwinden, oder doch blässer werden. Die Schale ist etwas stark, das Kernhaus schmal, länglich, oben und unten spitzig, und überhaupt stark mit großen und kleinen Steinen besetzt; die Kammern sind enge und verschlossen, und beinah von den breiten, mit einer starken aufgesetzten Spitze versehenen Kernen ganz ausgefüllt. Das Fleisch ist gelblich, zart, butterhaft, voller Saft, und von einem erhabenen, sü-

Digitized by Google

ßen, gewürzhaften Geschmacke. Die Birn zeitiget im November und December, und hält sich bis in den Februar. 1.

§. 46.

6) Die Winter gute Christenbirn. Bon Chretien d'Hyver (Bong Chretieng dywehr).

Diese, die auch die Winter-Apothekerbirn, und in unserer Gegend die Winter-Zuckeradenbirn genannt wird, ist eine ansehnliche große, der Sommer gute Christenbirn ziemlich ähnliche Birn, von monströser Gestalt; gewöhnlich größer, als ihre Schwester, die uns der Sommer liefert, und wiegt zuweilen ein Pfund. Sie ist hauchig, und ihre größte Breite fällt in die Mitte, nimmt gemach gegen die Krone zu ab, und bildet daselbst eine stumpfe Kuppe, nach dem Stiele zu aber nimmt sie plötzlich ab, und bildet eine längliche kulpigte Spitze, so daß sie, wie Kopf und Schwanz an einander aussieht. Ihre Höhe oder Länge beträgt fünftehalb, und ihre Dicke viertehalb Zoll. Ihre Krone sitzt auf der stumpfen Kuppe in einer kleinen Vertiefung; der Stiel ist meistens zwei Zoll lang; die Grundfarbe der Birn ist anfänglich ganz grün, wird aber auf dem Lager ganz gelb, und ist mit vielen kleinen braunen Punkten übersäet. Die Schale ist etwas dick, das Kernhaus klein und schmal, und nach der Krone zu spitziger, als gegen den Stiel; das Fleisch ist

gelb-

Digitized by Google

gelblich, fest, körnigt und halbschmelzend, und von einem melonensüßen Geschmacke. Ihre volle Zeitigung fällt in den Mai, und dauert bis zur Erndte. 2.

7) Die Colmarbirn.

Diese, welche man auch die Mannabirn nennt, ist eine schöne, große Birn. Sie hat zwei Formen, wovon die Hauptform ein etwas längliches, stumpfabgespitztes Ansehen hat, die zweite aber rundbauchig, und nach dem Stiele zu stumpfzugespitzt erscheint. In der ersten Form hat sie Aehnlichkeit mit der Winter-gute Christenbirn; in der zweiten aber mit der Herbstbergamotte, oder auch wohl mit dem Junker Hann. Ist die Frucht regelmäßig, so fällt der Bauch in die obere Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, und die Frucht endiget sich mit einer kaum merklichen, oft gänzlich fehlenden Einbiegung, in eine kurze oder etwas längere abgestumpfte Spitze, und mißt in ihrer Länge drei und ein Viertel, und in der Breite drittehalb Zoll. Die Krone ist langgespitzt, offen, und steht in einer bald seichten, bald tiefen Einsenkung, die häufig mit flachen Erhabenheiten umgeben ist, welche als flache beulenartige Erhöhungen über die Frucht hinlaufen, und ihre Rundung oft merklich uneben machen. An manchen Früchten bemerkt man auch eine feine, von der Kronvertiefung bis zum Stiele herabgehende Rinne, wie bei den Pflaumen.

Digitized by Google

Der Stiel ist ziemlich stark, einen bis einen und ein Viertelzoll lang, krumm gebogen, und steht bald gerade auf der Frucht auf, bald in einer ziemlichen Vertiefung, und ist mit vielen Falten oder kleinen Fleischbeulen umgeben. Die Grundfarbe der Birn ist anfänglich ein mattes Hellgrün, wird aber mit der Zeitigung gelblichgrün, und zuletzt fast ganz hellgelb, wobei recht besonnte Früchte auf der Sonnenseite einen kleinen röthlichen Anflug bekommen. Uebrigens ist die Oberfläche der Birn mit vielen feinen, grauen und dunkelgrünen Punkten übersäet. Die Schale ist etwas stark, fein, rauh, und uneben anzufühlen; das Kernhaus geschlossen, und hat in der Mitte eine hohle Achse; die Kammern sind geschlossen, etwas enge, und enthalten ziemlich viele, vollkommene, spitze, caffeebraune Kerne. Das Fleisch ist bei voller Reife weißgelblich, butterhaft schmelzend, sehr saftvoll, und von einem erhabenen, sehr angenehm zuckerartigen Geschmacke. Die Birn ist eßbar im December, und dauert bis in den März. 1. —

8) **Die Kaiserbirn mit dem Eichenblatt.** L'imperiale à feuille de Chêne (Kämperial a fölg' de Schähn).

Dieses ist eine mittelmäßig große Birn, deren größte Breite in die obere Hälfte der Höhe fällt, wo sie sich dann ganz platt zurundet, da sie hingegen nach dem Stiele gemach, bis:

Digitized by Google

bisweilen etwas ausgeschweift abfällt, und sich kurz in eine stumpfe Spitze endiget. Sie mißt in der Länge drei Zoll und zwei Linien, und in der Breite zwei Zoll und acht Linien. Die Krone ist groß, offen, und etwas flach eingesenkt; der Stiel holzig, mittelmäßig dick, und nicht ganz einen Zoll lang. Die Farbe der Birn ist anfänglich grün, wird aber auf dem Lager gelb, und ist mit vielen braunen Punkten überäet. Die Schale ist etwas dick, und wird bei der Zeitigung vorzüglich gegen den Stiel zu etwas runzlicht. Das Kernhaus hat gewöhnlich nur vier, zuweilen auch nur drei Kammern, welche vollkommene, braune, und langgespitzte Kerne enthalten. Das Fleisch ist fest, körnig, und halbbuttrig, saftvoll, und von einem zuckersüßen Geschmacke. Die Birn zeitiget im April, und hält sich beinah bis zur Reife ihrer kommenden Schwestern. — Die Blätter des Baums haben Aehnlichkeit mit den Eichenblättern. 2. —

9) Die Catillac-Birn. Le Catillac (Lö Catiljack).

Dieses ist eine ansehnlich große, lange, bauchig und höckrigte Birn, die viel Aehnlichkeit mit der Birnquitte hat. Ihre Länge beträgt vier, und ihre Breite vier und drei Viertelzoll. Ihre Krone ist klein, und sitzt in einer mit einigen Beulen umgebenen Vertiefung. Der Stiel ist ungefähr einen Zoll

Digitized by Google

lang, dünne, sitzt in einer kleinen Höhle, und wird da, wo er an den Zweig gewachsen ist, etwas stärker. Die Grundfarbe besteht, — nach des Herrn Kammerherrn von Könitz Bemerkung, — aus einer Mischung von Königsgelb und Gummigutte, und ist mit einzelnen, feinen, theils bräunlichgrauen, theils hochrothen Punkten bestreuet, welche letztern sich an der Sonnenseite vergrößern, und die Frucht zuweilen purpurroth machen. Die Zeitigung der Birn fällt in den December, und dauert einige Monate. Uebrigens ist die Frucht wegen ihres wenigen und strengen Saftes, und trocknen, nur etwas wenig aromatisch schmeckenden Fleisches zum Rohessen nicht tauglich, zum Welken aber ganz vortrefflich. 3. —

10) Die Winterkönigsbirn. Roi d'Hyver (Roa dywehr).

Dieses ist eine Birn von mittelmäßiger Größe, hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, wölbt sich von da kurz zu, fällt nach dem Stiele zu geradeaus gemach ab, und endiget sich in eine abgestumpfte Spitze; mißt drei Zoll und zwei Linien in ihrer Länge, und zwei Zoll und acht Linien in ihrer Breite. Die Krone ist halb offen, ziemlich langblättrig, und sitzt in einer geringen und flachen Vertiefung. Der Stiel ist holzig, etwa einen Zoll lang, steht oft schief, und ist gemeiniglich mit Fleischwärzchen

Digitized by Google

chen umgeben. Die Grundfarbe der Birn ist zur Zeit der Reife schön citronengelb, diese aber auf der Sonnenseite von der Kronwölbung bis zum Stiel, mit einer anfänglich etwas trüben, nachher aber schönen carmoisinartigen Röthe rein verwaschen. Diese Röthe nimmt gewöhnlich die halbe Fläche der Frucht ein. Uebrigens bemerkt man hie und da sehr wenige und zarte Punkte. Die Schale ist fein und glatt; das Kernhaus geschlossen, unten breit, gegen die Krone spitzig, und ziemlich mit Steinen besetzt, die auch gemeiniglich nur die Grenze desselben bezeichnen; die Kammern sind geräumig, und enthalten schwarze, platt und stumpfspitzige Kerne. Das Fleisch ist weiß, fest und abknackend, und von einem angenehmen, süßen und erfrischenden Geschmacke. Die Frucht zeitiget im Januar, und hält sich sechs bis acht Wochen. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und verdient daher vorzüglich mit kultivirt zu werden. 2.

11) Der Junker Hans. Messire Jean (Messihr Schang).

Diese gehört, was ihre Größe betrifft, unter die mittelmäßigen, und was ihre Form angehet, zu den hochbauchig stumpfspitzigen. Denn sie hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, wo sie sich dann hoch zurundet, da sie hingegen nach dem Stiele zu mit einer kleinen Aushöhlung abnimmt, und sich mit einer stumpfen Spitze endi-

Digitized by Google

endiget. Sie mißt in ihrer Länge zwei und einen halben Zoll, und in ihrer Breite zwei Zoll und eine Linie. Ihre Krone sitzt in einer flachen Vertiefung, oft aber auch ganz flach oben auf; der Stiel ist dick, holzig, beinah einen Zoll lang, ist oft auf einer Seite etwas vom Fleische überwachsen, und sitzt zuweilen in einer kleinen Vertiefung. Die Grundfarbe der reifen Birn ist schön gelb, auf der Sonnenseite aber bisweilen mit einer braunröthlichen Farbe überzogen, unter welcher die Grundfarbe nur stellenweise hervorschimmert. Die Schale hat ein rauhes Ansehen, und ist stark. Das Kernhaus ist länglich, schmal, und wenig ausgezeichnet; die Kammern sind geräumig, aber verschlossen, und in der Mitte durch eine nach dem Stiele zu gehende Röhre von einander getrennt. Sie enthalten wenig kleine, schwarze, geradeaus spitzig zulaufende Kerne. Das Fleisch ist weiß, fest und brüchig. Die Birn zeitiget im December und hält sich bis in die Mitte des Januars. 2. —

12) Die Winterrobine. Robine d'Hyver (Robin dywehr).

Diese, die in Hinsicht ihrer Form zu den rundperlförmigen Birnen gehört, hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, wo sie sich kurz zuwölbt, nach dem Stiele aber plötzlich stark abnimmt, und sich kurz und stumpf endiget. Ihre Hö-

he

Digitized by Google

he beträgt zwei und drei Viertelzoll, ihre Dicke aber nur zwei Zoll. Die Krone sitzt in einer weiten und flachen Vertiefung, die zuweilen mit beulenartigen Erhöhungen umgeben ist. Der Stiel, der ziemlich stark und einen guten Zoll lang ist, scheint in die Birn hineingesteckt zu seyn. — Die Grundfarbe der Birn ist grün, wird aber im Liegen nach und nach etwas gelblich; bisweilen auch auf der Sonnenseite etwas röthlich; in dem Grünen bemerkt man viele noch dunkelgrünere Punkte. Die Schale ist dick; das Kernhaus unter der Krone kurz zugespitzt, beinah rund, nach dem Stiele zu schmal und etwas lang, und größtentheils mit Steinchen besetzt; die Kammern sind enge und kurz, und enthalten wenige, doch vollkommene, schwarzbraune Kerne, die eine lange und breite aufgesetzte Spitze haben. Das Fleisch ist weißgelb, beinah schmelzend, und hat einen zuckersüßen, etwas muskatellerartigen Geschmack. Die Birn zeitiget im Januar, und hält sich bis in den März. 1. —

13) Der Winterdorn. Epine d'Hyver (Epihn dywehr).

Diese gehört, was ihre Größe betrifft, unter die kleinen der mittlern Gattung, und kömmt, was ihre Form anbelangt, der Voltmarschen Birn ziemlich nahe. Sie hat ihre größte Breite in der obersten Hälfte ihrer Länge, und wölbt sich gegen die Krone ganz rund zu; nimmt gegen den Stiel ab, läuft etwas aus-

Digitized by Google

ausgeschweift spitzig zu, und endiget sich ziemlich stumpf. Ihre Länge beträgt drittehalb Zoll, ihre Dicke aber zwei Zoll und vier Linien. Die Krone ist offen, und sitzt auf der Oberfläche, wie auf einer kleinen Anhöhe, etwas eingesenkt; der Stiel ist einen guten Zoll lang, und scheint gleichsam in die Birn hineingesteckt zu seyn. Die Farbe ist ledergrau und rauh anzufühlen, hie und da schimmert aber etwas Gelbgrünes hervor, welches sich auf dem Lager in Orangengelb verwandelt. Die Schalenpunkte sind nicht auffallend, jedoch häufig und von Farbe braun. Die Schale ist ziemlich dick, das Kernhaus länglich, schmal, geschlossen, befindet sich mehrentheils in der obern Hälfte der Birn nach der Krone zu, und hat fast die Gestalt einer großen Bohne. Die Kammern sind enge und klein, und enthalten wenig schmale und lange Kerne. Das Fleisch ist weiß, brüchig, und mit einem zuckersüßen und erfrischenden Safte angefüllt. Die Birn zeitiget im Januar, und hält sich bis in den März. — Der Baum ist ziemlich fruchtbar. 1. —

14) Die Winter-Ambrette. L'Ambrette (Lambrekt).

Diese mittelmäßig große und ziemlich eiförmige Birn, hat, was ihre Form betrifft, viele Aehnlichkeit mit der langen grünen Winterbirn, mißt etwas über drei Zoll in ihrer Länge und etwas über drittehalb Zoll in ihrer Brei-

Digitized by Google

Breite. Ihre Krone sitzt ganz auf dem abgerundeten Theile, der Stiel ist etwas stark und ungefähr anderthalb Zoll lang, läuft gleichsam mit der Birn in eins aus, nur daß die Birn einige Falten um ihn herum legt. Die Farbe der Birn ist blaßgrün, bei der Zeitigung wird sie aber gelbgrün, und ist mit vielen bräunlichen Punkten bestreuet, so wie dann die Oberfläche zuweilen auch mehrere graue Rostflecken hat. Die Schale ist sehr zart und dünne; das Kernhaus groß und breit, und zieht sich sehr langspitzig nach dem Stiele zu, und ist, vorzüglich gegen die Krone sehr mit zarten Steinen besetzt. Die Kammern sind groß und geräumig, und enthalten vollkommene breite Kerne, welche eine lange dicke Spitze haben. Das Fleisch ist weißgrün, zart und schmelzend, und voll eines süßen Saftes. Die Birn zeitiget in der Mitte des Novembers, und hält sich bis zu Ende des Januars. 1. —

15) Die Jagdbirn. L'Echassery (Leschasserie).

Diese, die auch die Wintereierbirn, und Winterbestebirn genennt wird, ist, was ihre Form betrifft, eiförmig, wölbt sich von ihrer größten Breite an rundlich zu, fällt gegen den Stiel etwas stärker ab, und wird ein wenig gerade aus spitziger, mißt in ihrer Länge drei, und in ihrer Breite drittehalb Zoll. Die Krone steht auf der Wölbung, ohne

Digitized by Google

ohne eingesenkt zu seyn, ganz frei, der Stiel ist stark, gerade, holzig und einen guten Zoll lang, und ist da, wo er anstehet, einigermaßen vom Fleische umwachsen. Die Farbe der Birn ist anfänglich weißgrün, wird aber auf dem Lager citronengelb, und ihre Oberfläche hat hier und da Ungleichheiten. Die Schale ist dünne, das Kernhaus unten und oben zu spitzig, und nur nach dem Stiele zu etwas länger gedehnt, in der Mitte ein wenig breit gezogen, und nach oben mit vielen kleinen Steinchen besetzt; die Kammern sind geräumig, und hoch, und enthalten viele caffeebraune Kerne. Das Fleisch ist weiß und butterhaft, voller Saft und von einem angenehm gewürzhaften Geschmacke. Die Birn zeitiget gegen Weihnachten, und hält sich bis Ostern. 1. Der Baum ist ziemlich tragbar.

16) Die gute Louise. Louise bonne (Luis bonn).

Dieses ist eine große längliche Birn. Ihre größte Breite fällt etwas über die Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, von da sie sich bald etwas wölbt, nach dem Stiel zu aber nach und nach abfällt, und an demselben eine stumpfe Spitze macht. Die Krone ist nicht groß, offen und sitzt auf der kleinen ungleichen Fläche etwas eingesenkt; der Stiel ist sehr dicke, einen halben Zoll lang, und scheint in die Birn hineingesteckt zu seyn. Die Birn mißt etwas über drei Zoll in der Länge und drei Zoll in

der

Digitized by Google

der Breite. Ihre Schale ist grün, in der Zeitigung ziemlich gelb, mit vielen grauen Punkten bestreuet, und zuweilen hier und da mit vielen braunen rostfärbigen Flecken versehen. Die Schale ist etwas dick, das Kernhaus gegen die Krone fast eben so spitzig, als gegen den Stiel, und nach der Krone zu immer mit vielen zarten Steinchen besetzt; die Kammern sind geräumig, die Kerne sehr lang, schmal und gerade aus zugespitzt. Das Fleisch ist grünweiß, zart, buttrig und enthält einen zwar nicht übrigen, doch zuckerhaften vortrefflichen Saft. Die Birn reift zu Ende des Novembers, und hält sich bis in den Februar 2. —

17) Die grüne Confesselsbirn.

Diese ist von mittelmäßiger Größe. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, wo sie sich kurz zurundet. Von ihrer größten Breite fällt sie gemachsam gerade aus ab, und endiget sich ganz stumpf und oft mit einigen Ungleichheiten am Stiele. Sie mißt zwei Zoll und acht Linien in ihrer Länge, und eben so viel in ihrer Breite. Die Krone ist flach eingesenkt, der Stiel mittelmäßig stark, einen guten halben Zoll lang und scheint wie eingesteckt zu seyn. Die Farbe ist anfänglich grasgrün, wird aber auf dem Lager nach und nach etwas gelb, und ist mit vielen grünen Punkten bestreuet, die aber bei voller Zeitigung der Birn

Digitized by Google

mehr ins bräunliche fallen. Die Schale ist ziemlich stark, das Kernhaus unten rund, zieht sich in der Mitte sehr breit, und läuft gegen die Krone etwas spitzig zu. Ueberhaupt aber ist die Grenzlinie desselben nicht sehr sichtbar, sondern blos durch einige kleine Steinchen bemerkbar; die Kammern sind enge und verschlossen, und enthalten platte Kerne, die eine immer sich links drehende Spitze haben. Das Fleisch ist gelblich, brüchig, fest und hat ziemlich vielen, aber nicht sonderlich süßen Saft. Gegen Johanni ist die Birn eßbar, und dauert dann bis in den August. 2. Auf dem Eichsfelde hat man eine Tochter davon, die wahrscheinlich von den Kernen derselben erzeugt worden. Man nennt sie dort Steinbirn, weil ihr Kernhaus ziemlich mit Steinen angefüllt ist, und schätzt sie deswegen, weil ihr Baum eines Theils sehr fruchtbar ist und sehr alt wird, und andern Theils die Frucht eine ganz vortreffliche Kochbirn ist. —

18) Die Lansacbirn.

Diese ganz vortreffliche Birn, welche ihren Namen von der Frau von Lansac hat, die sie dem Dauphin von Frankreich zuerst überreicht haben soll, und welche auch Atlasbirn heißt, mißt drittehalb Zoll in der Länge und zwei Zoll in der Breite, ist an der Krone sanft eingedrückt, nimmt von da bis gegen ihre Mitte an Stärke zu, und verliert sich nach

und

Digitized by Google

und nach in eine stumpfe Spitze. Die Krone sitzt in einer sanften Vertiefung; der Stiel ist dick, fleischig und beinah anderthalb Zoll lang und steckt in einer unbedeutenden Vertiefung. Die Birn hat einige Ungleichheiten; ihre Grundfarbe besteht, nach der Bemerkung des obgenannten Herrn von Könitz, aus einer Mischung von Gummigutt und sehr wenig Blau, auf welche an der Sonnenseite Mennige ganz dünn aufgetragen zu seyn scheint. Uebrigens ist sie mit einer Menge feiner grauer Punkte bedeckt. Die Schale ist wie Atlas anzufühlen, das Fleisch saftig, schmelzend, und von einem süßen muskatellerartigen Geschmacke. Die Birn reift im November und dauert bis in den Februar. 1. —

19) Der trockene Martin. Martin sec (Martäng seck).

Diese ist eine mittelmäßig große, lange bauchige Birn, wird auf dem Eichsfelde Suwelstiel (Pfriemenstiel) genennt, fällt sowohl gegen die Krone, als auch gegen den Stiel zu, nur nach diesem etwas mehr und zwar ausgeschweift ab. Gegen die Krone ist sie abgerundet, und bildet um dieselbe eine kleine Kuppe; am Stiele aber ist sie stumpf. Sie mißt viertehalb Zoll in der Höhe und zwei Zoll in der Breite. Die Krone ist auf der obgedachten Kuppe etwas eingesenkt, der Stiel sehr holzig, einen Zoll lang und von der Schale der Birn etwas überwachsen. Die Grundfarbe ist hellgelb, auf der Sonnenseite

Digitized by Google

aber braunroth, und die Oberfläche ganz mit feinen weißgrauen Punkten übersäet. Die Schale ist etwas dick, das Kernhaus unten breit, dehnt sich aber gegen die Krone zu in eine lange Spitze aus, und ist stark mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist weiß, fest, trokken, dabei zuckersüß und von sehr gutem Geschmacke. Die Birn zeitiget um Weihnachten, und hält sich bis in den März. 2. —

§. 48.

20) **Die Sarasin.** Sarasin (Sarasäng).

Diese ganz vortreffliche Wirthschaftsbirn, die von mittelmäßiger Größe ist, hat ihre größte Breite in der Mitte der obern Hälfte nach der Krone zu, wo sie sich etwas platt zurundet; nach dem Stiele zu aber nimmt sie stark ab, und endiget sich in einer stumpfen Spitze, und mißt in ihrer Länge drei Zoll und in ihrer Dicke zwei Zoll und acht Linien. Ihre Krone ist ziemlich stark und sitzt in einer mäßigen Vertiefung, worinn sie gleichsam eingeschnürt ist; der Stiel ist etwas stark, ungefähr einen Zoll lang und scheint in die Birn eingedreht zu seyn. Die Grundfarbe der Birn ist anfänglich grün, wird aber bei der Lagerreife gelb, auf der Sonnenseite aber hat sie einen Anflug von verwaschener schmuziger Röthe; die Schalenpunkte sind im Anfange grün, werden aber, so wie sich die Grundfarbe

Digitized by Google

farbe ändert, röthlich. Die Schale ist stark, das Kernhaus regelmäßig und hat vollkommene schwarzbraune Kerne. Das Fleisch ist weiß und von einem zuckerhaften, etwas gewürzhaften Geschmacke. Die Birn zeitiget erst um Johanni des folgenden Sommers, und dauert dann bis wieder in den December. 2.

21) Die Venusbrust. Tetton de Venus (Tettong de Wenüs).

Diese, welche der gemeine Mann die Heinrichsbirn nennt, ist bauchig, und hat ihre größte Breite ziemlich unter der Hälfte ihrer Länge nach dem Stiele zu, von welcher sie nach der Krone zu nach und nach abnimmt, und mit einer kleinen Ebene endigt, da hingegen die Birn nach dem Stiele zu plötzlich stark abnimmt, und eine sehr stumpfe Spitze bildet, die der Warze an einer Weiberbrust, vorzüglich wegen der meistens an diesem Ende braunen Farbe sehr ähnlich sieht; woher sie dann auch ihren Namen hat. Ihre Länge beträgt drei und zwei Drittel, ihre Breite aber nicht völlig drei und ein Viertel Zoll. Die Krone ist offen und etwas eingesenkt, der Stiel hölzig, dünne, ungefähr anderthalb Zoll lang und von dem Fruchtfleische etwas überwachsen. Die Grundfarbe der reifen Birn ist gelb, auf der Sonnenseite aber mit einem angenehmen Hellroth verwaschen, und mit vielen kleinen Punkten, worunter sich auch einige große befinden, bestreuet. Die Schale ist dünne,

Digitized by Google

das Kernhaus nicht sehr breit, unten kurz und gegen die Krone langspitzig, und von da herab mit vielen kleinen Steinchen besetzt. Die Kammern sind hoch und eng, und ihrer nicht mehr, als drei bis vier, und enthalten schwarzbraune, lange, gerade aus zugespitzte, aber nicht besonders vollkommene Kernen. Das Fleisch ist brüchig und enthält einen angenehmen süßen Saft. Die Birn zeitiget im December, und hält sich bis Ostern. 2. Der Baum ist sehr fruchtbar, und trägt wohl alle Jahr. —

22) Die Pfundbirn. Poire de livre (Poar de liber).

Diese ist eine der größten Birnen, wird von dem gemeinen Manne auch der Katzenkopf genennt, hat ihre größte Breite in der Mitte ihrer Länge, und ist bauchig. Sie nimmt so ziemlich, sowohl gegen die Krone, als gegen den Stiel in gleichem Grade ab, nur daß sie sich gegen diesen verloren stumpfspitzig endiget, und gegen jene kurz abbricht und einen kleinen Raum bildet. Die Krone ist flach eingesenkt, um sie herum bilden sich vier bis fünf, theils kleinere, theils größere Beulen; der Stiel ist stark und holzig, ungefähr einen Zoll lang, und scheint etwas auf der stumpfen Spitze hineingesteckt zu seyn. Die Birn mißt in ihrer Länge vier und in ihrer Breite nicht ganz drittehalb Zoll. Die Schale ist etwas stark, ihre Grundfarbe

Digitized by Google

farbe grüngelb, auf der Sonnenseite etwas roth verwaschen, und mit vielen kleinen braunen Punkten bestreuet. Das Kernhaus fällt ziemlich in die Mitte, ist nicht sonderlich breit, eben so spitzig gegen die Krone, als gegen den Stiel und mit einigen kleinen Steinchen besetzt. Die Kammern sind hoch, klein und verschlossen, und enthalten wenige lange, schmale und gerade aus stumpf zugespitzte Kernen. Das Fleisch ist weiß, grob und brüchig, und hat einen zwar angenehmen, doch aber dabei etwas anziehenden Saft. Die Birn hält sich, nachdem man sie vom Baume genommen, bis in den Januar. 3. —

23) Der große Mogel. Le grand monarque (Lö grang Monark).

Diese, welche unter die größten Birnsorten gehört, hat ihre größte Breite in der Mitte, nimmt von da gegen die Krone etwas ab, und bricht dann ganz ab, so daß man sie auf den Kopf stellen kann, gegen den Stiel nimmt sie ausschweifend ab, und endiget sich stumpfspitzig. Ihre Höhe beträgt viertehalb Zoll, und eben so viel ihre Dicke. Die Krone senkt sich in eine geräumige Vertiefung, die zum Theil mit starken Erhöhungen umgeben ist, welche sich nach und nach auf der Oberfläche herabwärts verlieren. Der Stiel ist stark, holzig, ungefähr ein Drittel so lang, als die Birn, und scheint etwas in die Birn hineingesteckt zu seyn. Die Schale ist dick,

Digitized by Google

die Birn, wenn sie vom Baume kömmt, grün, und auf der Sonnenseite etwas roth verwaschen; auf dem Lager aber wird sie gelb und schmutzig braun, und ist stark mit kleinen grünlichen Punkten bestreuet. Das Kernhaus hat ziemlich die Form eines verkehrt stehenden Herzens, und ist unter der Krone stark mit Steinen besetzt. Die Kammern sind enge und verschlossen, haben in ihrer Mitte eine hohle Achse, und enthalten meistens schwarzbraune, lange keilförmige taube Kernen. Das Fleisch ist weißgrün, anfangs grob, wird aber im Liegen milde, und hat ziemlichen Saft von einem zimmtartigen Geschmacke. Die Zeitigung der Birn fällt in den März, und hält sich bis in den Mai. —

24) Die Markgräfin. Marquise (Markis).

Diese ist eine sehr schöne, große, ansehnliche Birn, hat ihre größte Breite etwas über der Hälfte ihrer Länge nach der Krone; rundet sich von da kurz zu; nimmt gegen den Stiel etwas ab, bricht dann kurz ab, und ist daselbst sehr ungleich rundhöckerig. Sie mißt viertehalb Zoll in der Länge, und drei Zoll in der Dicke. Die Krone ist klein, und nur wenig eingesenkt; der Stiel ist einen guten Zoll lang, und gegen den Ausgang dünner, als am Ansatze. Die Grundfarbe der Birn ist grüngelb, wird aber auf dem Lager nach und nach ganz gelb, und in dem Grünen besin-

Digitized by Google

befinden sich viele, schwarzbraune Punktchen. Die Schale ist dünne; das Kernhaus gegen den Stiel lang zugespitzt, gegen die Krone aber kurz abgebrochen spitzig; die Kammern sind enge, aber hoch, die Kerne lang, auf einer Seite platt, und haben eine aufgesetzte, langgedehnte Spitze. Das Fleisch ist weiß und buttrig, saftreich, und von einem angenehmen, süßen Geschmacke. Die Birn zeitiget zu Ende des Novembers, und hält sich bis fast in den Februar. 2. —

25) Die Franchipane.

Diese, welche in Hinsicht ihrer Größe, unter die mittelmäßig großen Birnen gehört, hat ihre größte Breite etwas über der Hälfte ihrer Länge nach der Krone zu, wo sie sich dann ziemlich platt zurundet, gegen den Stiel aber geradeaus spitzig zuläuft, und kurz abbricht. Ihre Länge beträgt beinah drittehalb, und ihre Breite etwas über zwei Zoll. Die große und offne Krone steht in einer flachen Vertiefung, deren Rand etwas ungleich oder höckrig ist. Der Stiel ist nicht ganz halb so lang, als die Birn, und steht meistens etwas seitwärts in einer kleinen Vertiefung, wohin er größtentheils durch das Fleisch der Birne, das auf einer Seite etwas höher wächst, gedrückt wird. Die Grundfarbe der reifen Birn ist hellgelb, auf der Sonnenseite leicht roth verwaschen, überall aber mit vielen kleinen braunen Punkten bestreuet,

Digitized by Google

und mehrentheils um die Krone herum etwas schmutzig braungelb. Die Schale ist dünne, das Kernhaus unten rund, läuft nach der Krone allmählig kurzspitzig zu, und ist von oben herab mit einigen kleinen Steinen besetzt; die Kammern sind enge, klein und verschlossen, und haben in ihrer Mitte eine hohle Achse. Die Kerne sind mittelmäßig groß, vollkommen, geradeaus stumpf zugespitzt, schwarzbraun, und auf der einen Hälfte ganz platt. Das Fleisch ist gelb und zart, und von einem feinen zimmtartigen Geschmacke. Die Birn zeitiget im December, und hält sich bis in den März. 2. —

26) Die Winterblutbirn. Sanguinole d'Hyver (Sanguinjole dywehr).

Diese sehr bekannte, aber nicht besonders geschätzte Birn, ist etwas bauchig, hat ihre größte Breite fast in der Mitte ihrer Länge, wölbt sich von da kurz und rund zu, nimmt nach dem Stiele schnell ab, und läuft daselbst ausgeschweift spitzig zu; sie mißt anderthalb Zoll in ihrer Länge, und fast eben so viel in ihrer Dicke. Ihre Krone sitzt ohne alle Vertiefung ganz flach auf, und der Stiel ist dünne, holzig, und ungefähr einen Zoll lang. Die Grundfarbe der Birn ist grüngelb, auf der Sannenseite aber schön geröthet. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß, die Kammern enge, und enthalten kurze und dicke Kerne.

Das

Digitized by Google

Das Fleisch ist grob, ziemlich roth, und wird beim Kochen noch rother, als im rohen Zustande. 3. —

§. 49.

III.

Die Quitten.

Diese, welche ebenfalls unter die nutzbaren Obstfrüchte gezählt werden, aber von der Natur nicht zum frischen Genusse bestimmt zu seyn scheinen, heißen in der Sprache der Pflanzenforscher Pyrus Cydonia, von einer Stadt gleiches Namens auf der Insul Creta, woher sie zuerst nach Italien gebracht worden. Man hat ihrer zweierlei, nemlich:

a) die Apfelquitte, und
b) die Birnquitte.

Beide zeichnen sich von allen Obstbaumfrüchten, die Kernen besitzen, sehr aus, und man kann, — wie auch der deutsche Obstgärtner ganz recht bemerkt, — nicht genau sehen, ob sie der Uebergang zu andern sind. Ihr Kernhaus hat viel Aehnliches mit dem innern Gebäude der Citrone, und die äußere Wolle mit einigen wolligten Pfirschen; übrigens sind sie himmelweit von einander unterschieden. —

a) Die Apfelquitte.

Diese, welche ihren Namen von der Gestalt, die sie von dem Apfel annimmt, hat, hat unten am Stiel ihre größte Breite, und

nimmt

Digitized by Google

nimmt oben an der Krone nur unmerklich ab. Die Krone sitzt in einer geräumigen und tiefen Einsenkung, die auf ihrem Rande mit einigen Ungleichheiten versehen ist. Unten am Stiele ist die Frucht fast ganz glatt, wenigstens siehet man nur eine sehr flache Vertiefung, fast gar keinen Stiel, so daß die Frucht unmittelbar am Zweige angewachsen zu seyn scheint, von welchem nur ein kleiner Butzen in der Frucht selbst steckt, und den Zufluß der Säfte aus dem Holze in die Frucht befördert. Die Frucht ist am Baume grüngelb, auf dem Lager aber wird sie citronengelb; auf ihrer Oberfläche ist sie durchgängig mit einer zarten Wolle bedeckt, die sich aber leicht verwischen läßt; die Schale ist dick, das Fleisch fest, an Farbe gelb, und von wenig Saft.

b) Die Birnquitte.

Auch diese hat ihren Namen von der Gestalt, welche der Birnform am nächsten kömmt. Ihre größte Breite hat sie in der Hälfte ihrer Höhe, von welcher sie nach dem Stiele zu kurz abbricht, und eine stumpfe Spitze bildet. Von ihrer größten Breite nimmt sie auch etwas gegen die Krone zu ab, rundet sich aber doch nicht zu, sondern scheint etwas platt werden zu wollen. Ihre Krone, die aus fünf kleinen grünen, länglichschmalen, und scharf gezahnten Blätterchen besteht, sitzt in einer geräumigen, trichterförmigen Vertiefung, um deren Rand sich oft mehrere, größere oder klei-

Digitized by Google

kleinere Ungleichheiten befinden, welche die Kronhöhle oft sehr verengen. Der Stiel ist etwas über einen Zoll lang, sehr dick, und sieht aus, als wenn er in die stumpf abgebrochene Spitze hineingesteckt, und beim Einstecken einige kleine Falten um sich her verursacht hätte. Die Farbe ist gelb, ohne Abwechselung, hat nur hier und da einige kleine Punkte, und ist größtentheils über und über mit einer feinen gelbröthlichen Wolle bedeckt, die sich beim Angreifen gern zusammenschiebt.

Eine Varietät von dieser ist:

Die Portugiesische Quitte. Coignassier de Portugal (Coangassieh de Portugall).

Diese, welche die vorzüglichste Art und nun auch in Deutschland bekannt ist, ist wahrscheinlich ein Kind des mildern Portugalls, und unterscheidet sich von der vorigen blos durch ihre Größe, und durch einen etwas mildern Geschmack. Zum frischen Genusse braucht man diese Quittengattung so wenig, als die vorige, wohl aber in der Küche zu Compots, Liqueren u. d. gl., wovon im zweiten Theile gehandelt werden soll. —

Uebrigens ziehet man den Quittenstrauch, um Birnen darauf zu pfropfen, und diese zu sogenannten Zwerg- oder Franzbäumen zu ziehen. Man vermehrt sie entweder durch den Saamen, durch Absenker, oder Wurzelschößlinge.

Digitized by Google

linge. Ein etwas feuchter und schattigter Standpunkt ist ihnen der liebste. —

IV.

Die Mispeln.

Von dieser Frucht, welche Gartenmispel, und in der Sprache der Pflanzenkundiger, Mespilus germanica genannt wird, hat man zweierlei Arten, nemlich:

a) die Apfelmispel, und

b) die Birnmispel.

Die Pflanzen von beiden sind mehr strauch- als baumartig; nur ist das Holz der Zweige und Aeste an der Apfelmispel heller, als an der Birnmispel, so wie dann das Blatt der Apfelmispel auch an beiden Enden breiter ist, als jenes der Birnmispel. Was die Frucht betrifft, so liegt der Unterschied bloß in der Form, wie dies auch schon der Name selbst sagt. — Also:

a) Die Apfelmispel.

Diese ist rund, und wölbt sich am Stiele kurz zu; die Krone ist ausgehöhlt, offen, und in fünf Einschnitte getheilt, und wächst mit der Frucht fort. Der Stiel ist sehr kurz und dick. Die Schale ist stark, rauh, und an Farbe hellbraun.

b) Die Birnmispel.

Diese ist etwas kleiner und länglicher, und dehnt sich nach dem Stiele zu in eine längere Spitze aus, als die Apfelmispel.

Bricht

Digitized by Google

Bricht man den Stiel, der ziemlich lang ist, ab, so verliert sich der Unterschied zwischen ihr und der Apfelmispel so ziemlich, nur ist die Krone bei jener kleiner und etwas eingesenkter, als bei dieser. Uebrigens ist die Stärke und Farbe der Schale die nemliche.

Die Vermehrung beider Arten geschieht entweder durch Kerne, die aber zwei Jahr in der Erde liegen, ehe sie aufgehen, oder durchs Pfropfen und Okulieren auf Weißdorn, Crataegus oxyacantha L., auf Birnstämme, Pyrus communis L., oder endlich auf Quitten. Sie kommen in jedem nicht zu schlechten Boden fort. Ist solcher nicht zu trocken, so erhalten die Früchte eine ansehnliche Größe, doch werden sie im trocknen Erdreich allemal schmackhafter, wenn sie auch kleiner bleiben. Uebrigens stehen sie gern an schattigen Orten, und wachsen daselbst, wenn andere Bäume kränklich bleiben würden. — Man läßt sie entweder baumartig aufwachsen, oder ziehet sie als niedrige Büsche an Spalierwände. Man zieht dieses Gewächs wegen seiner Früchte. Um diese aber ganz ordentlich einerndten und genießen zu können, so nehme man sie um die Zeit, wenn das Laub abfällt, ab, thue sie in ein reines Tuch, und lege sie mit diesem zwischen Betten. Hier werden sie bald teigigt, bleiben saftig und im Geschmack angenehm. Da sie aber, — wie Dühamel bemerkt, — von innen weich zu werden anfangen, wenn

sie

Digitized by Google

sie auf der äußern Fläche noch hart sind, und wenn diese weich ist, im Geschmacke etwas faulerig sind, so lege man sie, nachdem man sie abgenommen, eine Zeitlang aufs Stroh, sodann in eine Schachtel, schüttle sie tüchtig durcheinander, und bewirke so, daß das Teigigwerden auch von außen hinein befördert werde, und dem innern entgegen komme; alsdann erhalten sie nach vierzehn Tagen oder drei Wochen einen säuerlichen, anziehenden Geschmack, der für manche Personen viel Reitzendes hat. —

Zu dem Mispelgeschlechte gehört auch die Azerole Pyrus pollveria.

Diese wächst auf einem strauchartigen, mit langen Stacheln bewaffneten Baume, der dreilappige Blätter hat, welche oben hellgrün und unten weißlich sind. Die Frucht ist klein, meist wie große Kirschen, rund und etwas Birnförmig mit einer breiten Krone nach Art der Mispeln. Ihre Farbe ist roth, weißlich oder blaßgelb, das Fleisch hellgelb, mehlig, steinigt, und von säuerlichen und wenigem Safte. Man pflanzt sie am besten durchs Veredeln auf Weißdornen fort. Zu den eßbaren Azerolen gehören:

a) Die Virginische Azerole. Crataegus crus galli. L.

b) Die Canadische Azerole. Mespilus Canadensis.

c) Die

Digitized by Google

c) Die italiänische weiße Azerole. Azerolier blanc d'Italie (Asserolieh blank dItalih. —

§. 50.

V.

Die Elsebeeren.

Diese, welche auch Elzbeeren, Elritzen, Atlasbeeren, Arlsbeeren, Aelsbeeren, Elze, Egeln, Ehle, Elge, Ehelein, Ehelinsbeeren, Eischbirn, Eischbeler, Eyerling, Arbeeren, Arkirschen, Arößel, Ackersbeeren, Hörnicken, Huttelbeeren und Darmbeeren, und in der Sprache der Botanick Pyrus torminalis, Crataegus torminalis und Hahnia torminalis heißen, sind kleine, länglichrunde, birnförmige Früchte, die auf ihrer Spitze eine kleine Krone oder Nabel haben, von Farbe braun, mit einer glänzenden Haut umgeben, und dabei weiß punktirt sind. In ihrem herben Fleische liegen, ein, zwei, drei bis vier, den Birnkernen ähnliche Saamen. Die reifgewordenen Früchte, die etwas Zusammenziehendes haben, kann man im October, wenn sie weich oder teigig geworden sind, wie die Mispeln essen; sie dienen zugleich als ein gutes Hausmittel wider den Durchlauf, daher sie dann auch wahrscheinlich den Namen Darmbeeren haben. Wie sie als Rob

Digitized by Google

beim Braten benutzt werden können, davon wird im zweiten Theile dieses Werks die Rede seyn. Die Fortpflanzung und Vermehrung dieses Baumes geschieht am besten durch Saamen, wo dann die Pflanzen in der Folge zu dicken und hohen Bäumen aufwachsen, wie dies bei uns in den Wäldern geschiehet. Die Blätter gleichen den Ahornblättern, sind in sieben Einschnitte getheilt, auf der obern Fläche hellgrün und glänzend, und auf der untern etwas wollig. Der Baum erreicht in gutem starkem Boden, als seinem Lieblingsstandpunkte, auf vierzig bis funfzig Fuß Höhe, und stehet lieber im Schatten und tiefen Boden, als in trocknen und dünnen Erdschichten. Sehr nutzbar ist sein Holz; es ist nicht allein hart, sondern hat auch die gute Eigenschaft, daß es sich weniger, als anderes Holz wirft. Es wird zum Auslegen von Schränken und Commoden, zu Druckerformen, zu Drechslerarbeit, und zu Stielen an sauberes Handwerkszeug verwendet. —

VI.

Der Speierling.

Dieser Baum, welcher auch Sporapfel, Eschröslein, Sporbirnbaum, Spierapfelbaum, Sperbaum, Sperbeerbaum, Eschreitzer, Adeleschs genannt wird, und in der Pflanzenkunde Pyrus domestica, so wie auch

Sor-

Digitized by Google

Sorbus domestica heißt, hat dem äußern Ansehen nach viel Aehnlichkeit mit dem Vogelbeerbaume, nur daß die Blätter ein wenig breiter, auf der untern Fläche mehr wollig, am Rande flächer gezahnt, und nicht übelriechend, die Blumenbüschel kleiner, und die jungen Zweige mehr mit einer weißlichen Wolle bedeckt sind. Die Früchte, die der vielen Blüthen ungeachtet, ziemlich einzeln sitzen, haben die Größe von einer kleinen Muskatellerbirn, eine gelbe, mit Roth vermischte schöne Farbe, und enthalten in ihrem fünffächerigen Kerngehäuße den Birnkernen ähnliche Saamen. Ihr Geschmack ist herbe und zusammenziehend, verbessert sich aber, und wird, wenn man die Früchte teigig oder moll werden läßt, dem Mispelgeschmack ähnlich. Man vermehrt diesen Baum durch Saamen, Ausläufer, und Oculieren oder Pfropfen auf gemeine Vogelbeer- oder Birnstämme. Die Höhe des Baumes wird ansehnlicher, als bei dem Vogelbeerbaume, besonders, wenn er in fettem Erdreiche und an schattigen, der Sonne nicht beständig ausgesetzten Oertern stehet, trägt aber erst reichliche Früchte, wenn er sechszig Jahre alt ist. Sein Holz ist eins der härtesten, giebt gute Kohlen, und ist zu Stielen in verschiedene Werkzeuge, zu Schrauben in Pressen, zu Walzen, zu Kämmen in Mühlwerken, und zu vielen Arten der Drechslerarbeit vorzüglich geschickt. —

Digitized by Google

§. 51.

B. Das Steinobst.

Hierher gehören:

I. Die Pfirschen.

Der Pfirschbaum stammt wohl, wie auch der lateinische Name amygdalus persica zeigt, aus Persien her, woher er dann nach Griechenland, von da nach Rom, und von hier nach Gallien (Frankreich) gekommen seyn mag. Der alte Grieche Theophrast, der 318 Jahr vor Christi Geburt lebte, redet schon von ihnen, aber bloß als von einer fremden Frucht; zu Plinius Zeiten aber waren sie in Rom vollkommen bekannt, aber so theuer, daß manche Frucht mit 300 Sesterzen bezahlt wurde. Der Pfirschbaum liebt einen guten, fruchtbaren, etwas trocknen Boden, und eine warme, flachsüdliche Lage. Man ziehet ihn sowohl hochstämmig, als auch an Spalieren. Um diesen vortrefflichen Baum geschwind und in Menge zu bekommen, befolge man die Verfahrungsart, wie sie der Herr Graf von Schulenburg zu Angern bei Magdeburg anwendet. Man mache nemlich gleich im Anfange des Märzes einen etwas hohen, und zwar höhern, als gewöhnlichen Mistbeetkasten, auf die bekannte Art zurecht, nur nehme man unten etwas weniger Mist, dagegen aber etwas mehr Erde, als zu den Treibkasten. Sobald die

erste

Digitized by Google

erste Hitze verdampft ist, so hebe man ganz junge Stämmchen von allerhand Arten feiner Pflaumen, die höchstens die Dicke eines Federkiels haben, aus, kopuliere sie gleich in der Hand einige Zoll über der Wurzel, und pflanze sie dann so dicht als möglich, neben einander in das Mistbeet, und gieße sie mit verschlagenen Wasser ein wenig an. Nun hat man weiter nichts zu thun, als darnach zu sehen, daß die Bäumchen gehörig Luft bekommen, nicht gar zu warm gehalten, die Copulierbänder, wenn Reis und Stamm zusammen gewachsen, abgelößt, und mit Ende des Mai, um die Bäumchen nicht zu verzärteln, die Fenster ganz vom Kasten abgenommen werden. Diese Verfahrungsart hat den Vortheil, daß die oft einfallende ungünstige Frühlingswitterung, die Augen der veredelten Stämmchen nicht verderben kann.

Die Pfirschensorten sind sehr mannichfaltig, und theilen sich in zwei Hauptstämme, nemlich

in

wolligte und glatte.

Die wolligten, welche wegen ihrer wolligten Bekleidung so genannt werden, lösen sich

entweder gut oder nicht vom Steine ab,

Digitized by Google

hier nennen sie die Franzosen Pêches (Pähsch)

hier aber Pavies (Pawie)

sind

entweder gefärbt oder ungefärbt

und haben

entweder schmelzendes oder festes Fleisch.

Die glatten, welche auch die nackenden genannt werden, lösen sich ebenfalls

entweder leicht oder nicht vom Steine

hier heißen sie Violettes (Wiolett)

hier aber Brugnons (Brunjongs)

beide haben

entweder schmelzendes oder festes Fleisch

hier heißen sie Nectarinnen.

§. 152.

A. Wolligte, sich vom Steine leicht ablösende und zwar gefärbte Pfirschen mit schmelzendem Fleische.

Hierher gehören:

1) Die Zwollische Pfirsche.

Diese, die auch die König Georgspfirsche genannt wird, ist eine sehr schöne, und fast gänzlich runde Frucht; denn die Abwei-

Digitized by Google

dung der Höhe von der Breite beträgt kaum zwei Linien; ihre Breite hat drei Zoll und zwei Linien; und ihre Höhe drei Zoll. Sie hat eine starke Seitenrinne oder Furche, auf welcher sich oben eine kleine Zitze befindet, auf deren andern Seite sie ungefähr einen kleinen Zoll fortläuft, und neben der Zitze auf beiden Seiten tiefer ist, wodurch sie sich vorzüglich auszeichnet. Der Stiel ist sehr kurz, steckt in einer geräumigen und großen Vertiefung, und ist vom Fleische sehr überwachsen, daher der Zweig, woran die Pfirsche sitzt, sich oft ziemlich tief ins Fleisch hinein drückt. Die Grundfarbe ist weißgelb, auf der Sonnenseite dunkelroth, und überhaupt an manchen Stellen mit den feinsten rothen Punkten bestreuet, die jedoch oft auch sehr dicht zusammen stehen, und in einander zu fließen scheinen. Oft hat sie aber auch mitten im Rothen blaßrothe, sich ins Hellgelbe verlierende Flecken, ist mit feiner zarten Wolle überzogen, welches ihr ein sehr weiches und sanftes Anfühlen giebt. Die Schale ist dünne, schiebt sich unter dem Finger, und läßt sich ganz leicht ablösen; das Fleisch ist weißgelblich, schmelzend, und von einem erhabenen süßlichen, weinsäuerlichen Geschmacke. Der Saft ist in großer Menge vorhanden, um den Stein herum ist das Fleisch blutroth, so wie dann der Stein auch selbst diese Farbe hat. Die Frucht reift im Anfange des Septembers. —

Digitized by Google

2) Der Cardinal. Le Cardinal. (Le Cardinal).

Diese, welche auch der Cardinal von Fürstenberg, und die große Blutpfirsche genannt wird, ist eine sehr schöne Pfirsche von mittelmäßiger Größe, fast rund, und mißt in ihrer Höhe etwas über zwei Zoll, in ihrer Breite fast zwei Zoll, und in ihrer Dicke eben so viel. Ihre Seitenfurche ist flach und breit, und hat am Ende eine sehr zarte, einer Nadel ähnliche Spitze, an welcher sich die Haut etwas hineinzieht. Die Grundfarbe ist grüngelb, auf der Sonnenseite carmoisinroth, und hat hie und da auch noch dunklere, ins Violette und ins Schwarze fallende Stellen, und da, wo diese Farben abnehmen, ist das Carmoisin nur gesprengt. Die Schale ist dünne, läßt sich leicht abziehen, ist auf ihrer Oberfläche mit feiner und kurzer Wolle besetzt, die sehr dichte steht. Das Fleisch ist weiß, zart, schmelzend, und voll weinsüßen Saftes. Um den Stein ist das Fleisch blaß geröthet, und auch der Stein hat diese Farbe. Die Pfirsche zeitiget im Anfange des Septembers.

3) Die doppelte Montagne. Double Montagne (Dubel Montange).

Diese scheint länglich zu seyn; in der That aber ist sie rund; denn Höhe und Breite sind sich gleich; sie mißt etwas über drittehalb Zoll in der Höhe, und eben so viel in der Brei-

Digitized by Google

Breite und Dicke. Der Stiel steckt in einer sehr großen Vertiefung, von welcher eine sehr merkliche Furche an der Seite hinläuft, die sie aber sehr ungleich zu theilen scheint, das seinen Grund darinn haben mag, daß sie auf der einen Seite niedriger, als auf der andern ist. Am Ende dieser Linie macht sie eine kleine Spitze, die bisweilen etwas verdreht ist. Die Grundfarbe der Frucht ist gelbgrün, auf der Sonnenseite aber braunroth, und dieses verliert sich nach und nach in carmoisinroth, das dann endlich in den zartesten Punkten dieser Farbe aufhört. Die Schale ist dünne, zaserigt, mit vieler Wolle, welche sich zwischen den Fingern zusammen schieben läßt, besetzt, und läßt sich nicht gut zusammenhängend abziehen. Das Fleisch ist weißlich grün, um den Stein stark roth, ist zart, hat wenig sichtbare Fibern, und ist voll eines erhabenen süßen, mit einer angenehmen Weinsäure verbundenen Saftes von einem stärkenden Geschmacke. Die Pfirsche zeitiget am Ende des Septembers. —

4) Die gelbe Pfirsche. Pêche jaune, Alberge (Pesch schohn, Albersche).

Diese, welche unter die Pfirschen von mittlerer Größe gehört und auch unter dem Namen Safranpfirsche bekannt ist, mißt in ihrer Höhe drittehalb Zoll, und eben so viel in ihrer Breite und Dicke, hat mithin eine fast ganz runde Gestalt. Die Furche, die

Digitized by Google

sie theilt, ist ziemlich stark, und auf der einen Seite etwas höher, als auf der andern. Der Stiel steckt in einer großen Vertiefung, und das Fleisch tritt um ihn herum hoch empor. Diesem gegenüber steht in der Rinne, auf dem ehmaligen Blüthenstande, eine kleine Spitze, welche einer starken Nadelspitze ähnlich ist, und eine flache kleine Vertiefung neben sich hat. Oft geht die Furche noch etwas über diese Spitze auf der andern Seite hinaus, ist aber da nicht so tief. Die Grundfarbe der Frucht ist gelb; auf der Sonnenseite braunroth, und wo dieses anfängt sich zu verlieren, fällt es ins Carmoisinrothe, welches endlich in solchen zart gesprengten Punkten aufhört. Die Haut ist mit einer sehr feinen Wolle dicht überzogen, etwas stark, und läßt sich auch gut abziehen. Das Fleisch ist sehr gelb, zart, schmelzend und voll süßen, weinigt erhabenen Saftes. Ein oder zwei Linien um den Stein herum ist das Fleisch purpurroth. Die Frucht reift zu Anfang des Septembers. —

§. 153.

5) Die Bourdine. La Bourdine (La Burdin).

Diese ist eine der vortrefflichsten Früchte ihres Geschlechts, mehr breit als hoch, obschon sie ganz rund aussieht; sie mißt drittehalb Zoll in der Höhe, drei Zoll in der Breite und Dicke. Die Seitenfurche ist zwar deutlich,

Digitized by Google

lich, aber sehr flach, auf der Höhe derselben steht eine kleine Spitze, welche einer Nadelspitze ähnlich sieht, sich ein klein wenig über die Furche erhöhet, und an ihrem Fuße durch die Haut der Frucht etwas dicker wird. Die Grundfarbe ist hellgelb, auf der Schattenseite grüngelb, auf der Sonnenseite aber braunroth. Dieses aber verändert sich in Carmoisinroth, und verliert sich endlich in Strichen, oder kleinen in einander fließenden und auch einzeln stehenden Pünktchen. Ueber die ganze Oberfläche der Frucht ist die zarteste Wolle verbreitet. Die Schale ist dünn, läßt sich aber doch abziehen. Das Fleisch ist weiß und mit einigen vom Stiele rund umlaufenden starken Fibern umschlungen, zart und voll des angenehmst süßen, weinigt erhabenen Geschmacks, und hat unmittelbar am Steine eine oder zwei Linien breit eine schwache verwaschene Röthe. Die Pfirsche reift im Anfange des Septembers.

6) Die große Princessinpfirsche. Grosse Mignonne (Groß Minjonn).

Diese, die auch die rothe Princessinpfirsche, die Lackpfirsche und die große Lieblingspfirsche genennt wird, ist eine der besten und schönsten Pfirschen, groß, mehr lang als rund. Sie mißt über drei Zoll in der Höhe, und etwas weniger in der Dicke; ihr Stiel ist kurz, die Grundfarbe hellgrün ins Gelbe spielend, auf der Son-

Digitized by Google

Sonnenseite aber dunkelroth. Ihre Oberfläche ist mit einer zarten, gleichsam schillernden Wolle bedeckt. Das Fleisch ist weiß, auf der Sonnenseite aber unter der Haut rosenroth, schmelzend, delikat; der Saft weinhaft gezuckert und von einem erhabenen Geschmacke. Rathsam ist es, wie Miller sagt, daß man sie auf Stämme von gut schossenden Pfirschen, oder auf Aprikosen-Stämme veredelt. Die Pfirsche reift im Anfange des Septembers.

7) Die Kanzlerpfirsche. Chancelière (Schangeliere).

Diese, welche wir mit unter die besten und vorzüglichsten ihrer Schwestern zählen können, ist groß, etwas länglich, hat eine schief herablaufende Furche, welche sie in zwei ungleiche Hälften theilt, und ist beim Blüthenpunkte mit einer kleinen Warze versehen. Sie hat eine sehr feine Haut, die auf der Sonnenseite schön roth ist. Das Fleisch ist weiß, am Steine aber roth, delikat, und mit einem ganz vortrefflichen gezuckerten Safte versehen. Die Frucht zeitiget im Anfange des Septembers.

8) Die rothe Magdalene. Madeleine rouge (Madeläne ruhsch).

Diese, die mit zum ersten Range gehört, ist mehr rund, als lang, gehört unter die mittelmäßig großen, und ist mit einer zarten Wolle bedeckt. Ihre Grundfarbe ist citronengelb,

diese

Digitized by Google

diese aber beinah ganz mit einem dunkeln Roth bedeckt; das Fleisch ist weiß, um den Stein aber roth, schmelzend und voll eines erhabenen gewürzhaft gezuckerten Saftes. Die Pfirsche reift zu Ende des Augusts.

9) Die frühe Purpurpfirsche. Pourprée hative (Purpreh hatiw).

Diese, die man mit allem Rechte eine der vorzüglichsten nennen kann, ist ansehnlich groß, fast ganz rund, und mit feiner Wolle ganz dicht bedeckt; ihre Grundfarbe ist citronengelb, stark roth punktirt, auf der Sonnenseite aber dunkelroth gefärbt; das Fleisch ist weiß, am Stein etwas roth, zart, schmelzend und von einem herrlichen weinartigen Geschmacke. Die Frucht reift in der ersten Hälfte des Augusts.

10) Die späte Purpurpfirsche. Pourprée tardive (Purpreh tardiw).

Diese, die mehrentheils ganz rund ist, erlangt auf einem guten Stande eine ziemliche Größe. Ihre Seitenfurche ist seicht, aber breit, hat auf dem Blüthenpunkte eine kleine Erhöhung, die sich bisweilen wie ein halber Trichter endiget, und eine, einem zarten Dorn ähnliche, sehr feine und scharfe Spitze hat. Die Grundfarbe der Pfirsche ist strohgelb, auf der Sonnenseite aber purpurfarbig, und dieses scheint zuweilen sehr dick aufgetragen zu seyn. Die Schale ist zart, aber doch fest und zähe, und kann daher leicht

abge-

Digitized by Google

abgezogen werden. Ihre Oberfläche ist mit einer weißen Wolle bedeckt, die ganz zackigt zu seyn scheint. Das Fleisch ist grünlich weiß, um den Stein sehr roth, und unter der Haut, so wie auch vom Steine weg mit starken Fibern durchzogen, sehr saftig, und von einem süßsäuerlichen, den bittern Mandeln ähnlichen Beigeschmacke. Die Pfirsche zeitiget zu Ende des Septembers, oder zu Anfange des Octobers. —

11). Die Venusbrust. Teton de Vénus (Tetong de Wenüs).

Diese ist eine ganz vortreffliche Frucht, ziemlich groß, mehr lang als rund, hat eine starke Seitenfurche und endiget sich mit einer längern und größern Warze, als die übrigen Pfirschen. Ihre Oberfläche ist mit feiner Wolle bedeckt; ihre Grundfarbe strohgelb und diese auf der Sonnenseite schwach geröthet. Das Fleisch ist unter der Haut weiß, um den Stein roth, fein, schmelzend und voll eines süßen parfümirten Saftes. Die Frucht reift zu Ende des Septembers.

12) Die rothe Frühpfirsche. Avant pêche rouge (Awang pesch ruhsch).

Diese, welche klein, aber sehr delikat ist, ist rund, hat eine seichte Seitenfurche, selten aber eine Warze. Ihre Haut ist fein wolligt; ihre Grundfarbe hellgelb, diese aber auf der Schattenseite hell, auf der Sonnenseite aber dunkel geröthet. Das Fleisch ist

weiß,

Digitized by Google

weiß, fein, schmelzend und voll eines gezukkerten muskatellerartigen Saftes. Die Frucht reift im Anfange des Augusts. —

13) Die schöne Peruvianerin. Belle chevreuse (Bell Schewröse).

Diese, welche man auch die frühe Peruvianerin nennt, wechselt sehr nach Stand und Boden, ist rund, zuweilen aber auch etwas länglich, ziemlich groß, hat eine merkliche Seitenfurche und oben ein kleines Knöpfchen. Ihre Oberfläche ist mit einer zarten und leicht abgehenden Wolle dicht besetzt; die Grundfarbe gelb, diese aber auf der Sonnenseite hoch geröthet. Das Fleisch ist weiß, um den Stein roth, fein, schmelzend und von einem zuckerhaften Geschmacke. Die Pfirsche reift im August.

§. 154.

B. Wolligte sich vom Steine gut ablösende und zwar gefärbte Pfirschen mit festem Fleische.

Hierher gehören:

1) Der Stutzer. Galante oder Belle-garde (Galangt oder Bellgard).

Diese verdient mit unter die Pfirschen vom ersten Range gezählt zu werden; sie ist groß, hat eine seichte Seitenfurche, und ist mit einer feinen Wolle besetzt. Ihre Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite aber schwarzroth. Das Fleisch ist weiß, um den Stein rosenfarbig, fest, dabei jedoch saftvoll und

von

Digitized by Google

von gutem zuckerhaften Geschmacke. Die Frucht reift zu Ende des Augusts. —

2) Die Wunderschöne. Admirable (Admirabel).

Diese ist eine der vortrefflichsten Pfirschen, sehr groß, hat eine seichte Seitenfurche und eine kleine Warze. Ihre Oberfläche ist mit feiner Wolle bedeckt; ihre Grundfarbe strohgelb, und diese auf der Sonnenseite schön geröthet. Das Fleisch ist weiß, um den Stein blaßroth, etwas brüchig und enthält einen zuckerartigen Saft, von einem erhabenen und vortrefflichen weinigten Geschmacke. Die Pfirsche zeitiget in der Mitte des Septembers.

3) Die Schöne von Vitry. Belle de Vitry (Bell de Witry).

Diese, welche man auch die späte Wunderschöne nennt, ist ziemlich groß und meistens von runder Gestalt. Sie mißt drittehalb Zoll in der Breite, zwei Linien weniger aber in der Höhe und Dicke. Ihre Oberfläche ist mit vieler zarter Wolle bedeckt, deren äußere Spitzen Gruppenweise zusammenlaufen. Die Seitenfurche ist ganz seicht, und nahe am Ausgange derselben steht mitten in derselben eine kleine Spitze, die die Stärke einer Nadelspitze hat, und um welche sich die Haut etwas in die Höhe zieht. Der Stiel ist kurz und stark, und steckt in einer geräumigen Vertiefung. Die Grundfarbe ist gelb,

und

Digitized by Google

und dieſe auf der Sonnenſeite verſchiedentlich roth gefärbt, nehmlich hoch, und dunkelroth. Die Haut iſt zart und dünne, läßt ſich aber gut abziehen; das Fleiſch iſt weißlichgelb, um den Stein blaßroth, zart und voll eines angenehm ſüßen weinigten Geſchmacks. Die Pfirſche zeitiget zu Ende des Septembers.

4) Der kleine Liebling. Petite mignonne (Petit Minjonne).

Dieſe, welche meiſt rund, nur bisweilen etwas länglich iſt, hat eine ziemliche Größe, und iſt mit einer ſeichten Seitenfurche und einer kleinen Warze verſehen; ihre Oberfläche iſt mit feiner Wolle bedeckt; die Grundfarbe weißgelblich und roth punktirt, die Sonnenſeite aber ſchön dunkelroth gefärbt. Das Fleiſch iſt weiß, ſelten mit rothen Adern untermiſcht, feſt und von einem zuckerhaft weinartigen Geſchmacke. Die Frucht reift zu Ende des Auguſts. —

5) Die wolligte Nivette. Nivette veloutée (Niwett welutteh).

Dieſe iſt ziemlich groß, fällt ins längliche und hat eine zwar ſeichte, jedoch breite Seitenfurche, und eine kleine ſpitzige Warze. Die Oberfläche der Frucht iſt mit einer feinen dichten Wolle bedeckt; die Grundfarbe gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach roth und dunkel gefleckt. Das Fleiſch iſt weiß, um den Stein roth, feſt und von einem angenehmen zucker-

Digitized by Google

süßen Geschmacke. Die Pfirsche zeitiget zu Ende des Septembers.

§. 155.

C. Wolligte ungefärbte Pfirschen mit schmelzenden Fleische.

Hierher gehören:

a) die weiße Frühpfirsche. Avant pêche blanche (Awang pehsch blangsch).

Diese, die auch die Frühmontagne genennt wird, ist die kleinste und früheste unter allen, rund, hat eine tiefe Seitenfurche und ein kleines Knöpfchen; sie ist mit einer zarten Wolle besetzt. Ihre Grundfarbe fällt ins Strohgelbe; das Fleisch ist weiß, saftig und von einem angenehmen muskatellerartigen Geschmacke.

b) Die weiße Magdalena. Madeleine blanche (Madläne blangsch).

Diese ist mittelmäßig groß, meistens rund und weicht nur an zwei Orten ab; erstlich in der Höhe, wo sie am Stiele und dem gegenüberstehenden Punkte etwas gepreßt erscheint, und wirklich um eine Linie kürzer, als ihre Dicke und Breite ist. Diese beiden aber unterbrechen die Runde mehr an der Furche, die von dem Stiele nach dem andern Ende herabläuft, indem die Hälfte von dieser Furche um eine oder zwei Linien hervortritt. Auf dieser mißt die Frucht gerade zwei Zoll; in ihrer Breite aber eine gute Linie weniger. Auf dem Blüthenstande bemerkt man ein kleines, oder

auch

Digitized by Google

auch gar kein Knöpfchen, oft nur eine größere Vertiefung. Die Haut ist nicht sehr dick und mit einer sehr feinen Wolle überzogen. Die Grundfarbe ist weißlichgrün und oft mit etwas gelben schattirt; auf der Sonnenseite rothgesprengt, das sich aber nicht weit erstreckt. Das Fleisch ist weiß, um den Stein wenig, oder gar nicht roth, zart, sehr voll Saft, und von einem angenehmen säuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitiget in der Mitte des Augusts. —

D) Wolligte ungefärbte Pfirsche mit festem Fleische.

Hierher gehört:

die Pfirsche mit halbgefüllter Blüthe. Pêche à fleur semi double (Pesch a flöhr semi dubel).

Was dieser Pfirsche an innerer Güte abgeht, ersetzen die schönen großen, Rosen ähnlichen, Blüthen. Was ihre Größe betrifft, so gehört sie unter die mittelmäßigen, und was ihre Form angeht, unter die runden; jedoch ist sie unten etwas dicker, als oben. Ihre Oberfläche ist mit einer feinen Wolle bedeckt; ihre Grundfarbe gelblich grün und an der Sonnenseite zuweilen etwas fahl. Die Frucht, die nicht unter die guten gehört, zeitiget am Ende des Septembers. —

E. Wolligte sich vom Stiele nicht leicht ablösende und zwar gefärbte Pfirschen mit festem Fleische.

Digitized by Google

Hierher gehört:

der rothe Härtling. Pavie rouge (Pawie ruhsch).

Diese, welche auch der monströse Härtling genennt wird, ist eine der größten Pfirschen, und erhält auch, wenn sonst das Jahr günstig ist, einen ziemlich hohen Grad von innerer Vollkommenheit. Sie ist rund, und mit einer seichten Seitenfurche versehen. Die Grundfarbe ihrer mit feiner Wolle bedeckten Oberfläche ist weiß und ins Grünliche spielend, auf der Sonnenseite aber schön geröthet. Das Fleisch ist weiß, um den Stein roth, saftig, und von einem zukkerartigen, weinigten, ins muskatellerartige stechenden Geschmacke. Die Pfirsche reift im October. —

§. 156.

F. Glatte sich leicht vom Stein ablösende Pfirschen mit schmelzendem Fleische.

Hierher gehören:

1) die kleine violette nackende Frühpfirsche. Petite violette hative (Petit violett hatiw).

Diese, welche auch die kleine rothe nackte Frühpfirsche, und die violette d'Anger villier (Dangscher willieh) genennt wird, ist dem Scheine nach länglich; in der That aber mehr breit, als lang, und eine Hälfte ist meistens kleiner, als die andere. Sie

Digitized by Google

mißt in ihrer Höhe einen Zoll und neun Linien; in ihrer Breite aber zwei Zoll. Ihre Seitenfurche ist stark, und scheint sie in zwei Theile zu theilen. Der mittelmäßig dicke und kaum zwei Linien lange Stiel sitzt in einer flachen Vertiefung. Die Grundfarbe ist grüngelb, an der wenig besonnten Seite hellroth ins gelbe schillernd, an der mehr besonnten Seite aber braunroth ins Violette spielend. Die Schale ist zart, das Fleisch grüngelb, unmittelbar am Steine aber blutroth, hat vielen Saft, von einem weinigten, süßen, muskatellerartigen Geschmacke. Die Frucht reift zu Anfange des Septembers. —

2) Die dicke nackte violette Frühpfirsche. Grosse violette hative (Gross wiolett hativ).

Diese ist der vorigen in vielen Stücken ähnlich, und nur vorzüglich durch ihre Größe von ihr verschieden. Sie mißt in der Höhe etwas über zwei Zoll, in der Breite zwei Zoll vier Linien, und in der Dicke zwei Zoll und drei Linien. Die Seitenfurche ist nicht sehr merklich, und vertieft sich am Ende nur sehr wenig. Der Stiel sitzt in einer ziemlichen Vertiefung, aus der er aber nur wenig herausssteht. Die Grundfarbe ist grüngelb, und mit hellrothen Pünktchen besprengt, auf der Sonnenseite aber dunkelroth und ins Violette spielend und mit vielen grauen Punkten besäet. Die Schale ist etwas dick und zähe,

Digitized by Google

das Fleisch sehr gelbe, um den Stein aber blutroth, sehr zart, mit einigen zarten und weißen Fibern durchzogen, süß und nur wenig mit Weinsäure vermischt. Die Frucht zeitiget zu Anfang des Septembers. —

G. Glatte sich leicht vom Steine ablösende Pfirschen mit festem Fleische.

Diese werden, wie auch oben bemerkt worden, Nectarinen genennt. Unter ihnen aber sind die vorzüglichsten;

1) Die gelbe glatte Pfirsche. Jaune lisse (Schohn liss).

Diese gehört in Rücksicht ihrer Größe zu den mittelmäßigen, in Rücksicht ihrer Form aber zu den runden. Die Grundfarbe ist gelb, diese aber auf der Sonnenseite dunkelroth marmorirt. Das Fleisch ist weiß, am Steine roth geadert, fest und von einem angenehmen aprikosenartigen Geschmacke. Die Reifzeit der Frucht fällt in den October. —

2) Die Newingtons Nectarine. Brugnon de Newington d'Angleterre (Brunjong de Newington dangletehr).

Diese, die auch der frühe Newington genennt wird, ist ziemlich groß, auf der Sonnenseite glänzendroth und fast scharlachfarbig. Ihr Fleisch ist gelb, am Stein dunkelroth und von einem muskatellerartigen Geschmacke. Sie reift im August.

H. Glat-

Digitized by Google

H. Glatte sich nicht leicht vom Steine lösende Pfirschen, und zwar

a) mit schmelzendem Fleische.

Hierher gehört:

die späte Violette. Violette tardive (Wiolett tartiw).

Diese, welche mit der dicken nackten Violettenfrühpfirsche ziemlich übereinkömmt, ist mittelmäßig groß, ziemlich rund, dabei aber zuweilen fast wie eckigt. Ihre Grundfarbe ist grünlich, auf der Sonnenseite aber mit kleinen rothen Flecken versehen. Das Fleisch ist gelblich, um den Stein aber roth, schmelzend, und von einem weinsäuerlichen Geschmacke. Die Pfirsche reift im October.

b) Mit festem Fleische.

Hierher gehört:

der violette Muskateller. Brugnon violette musqué (Brunjong wiolett müskeh).

Diese die auch die römische Nectarine genennt wird, ist mittelmäßig groß, rund, ihre Grundfarbe gelblich weiß, auf der Sonnenseite aber violett. Das Fleisch ist zuckerartig weinsäuerlich und die Frucht reift zu Ende des Septembers. —

§. 157.

II. Die Aprikosen.

Diese sehr angenehme und vortreffliche Frucht ist wohl zuerst über Italien aus Arme-

Digitized by Google

nien zu uns gekommen, woher sie denn auch den lateinischen Namen malum Armeniacum und malum Epiroticum hat, da sie hingegen ihre deutsche Benennung von dem Worte Aprico, welches so viel, als an der Sonne gelegen heißt, hat. Zu Rom soll sie dreißig bis vierzig Jahre nach Christi Geburt ein wenig gemein geworden seyn, sich sodann aber mehr verbreitet haben. Der Baum liebt als fremde Pflanze den nemlichen Standpunkt als die Pfirsche, und um sie schnell zu vermehren, kann man eben die Verfahrungsart anwenden, die oben vorgelegt worden, nur muß man statt der Pflaumen, junge Zwetschenstämmchen nehmen.

Man theilt die Aprikosen in Früchte mit süßer Mandel, und in Früchte mit bitterer Mandel.

1. Aprikosen mit süßer Mandel. —

Hierher gehören:

a) Die Ananasaprikose.

Diese ist die schönste und edelste unter allen, mehr platt, als rund. Ihre Grundfarbe ist goldgelb, diese aber auf der Sonnenseite stark roth getüpfelt. Ihr Fleisch ist ganz rothgelb, voll Saft, und von einem erhabenen, ananasartigen Geschmacke. Die Frucht reift in der Mitte des Augusts.

b) Die

Digitized by Google

b) Die holländische Aprikose. Abricot de Hollande (Abriko dohlande).

Diese, welche auch die Bredaische, und Orangeaprikose genannt wird, ist klein, beinah ganz rund, und hat eine seichte Seitenfurche. Ihre Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite aber stark roth; das Fleisch ist dunkelgelb, und von einem vortrefflichen erhabenen Geschmacke. Die Aprikose reift zu Ende des Julius.

c) Die kleine rothe Frühaprikose. Abricot Angoumois (Abriko Angumäh).

Diese, welche mehr länglich, als rund ist, mißt in ihrer Höhe einen Zoll und fünf Linien; in der Breite einen Zoll vier Linien, und in der Dicke einen Zoll und drei Linien. Ihre Grundfarbe ist schwefelgelb, und dieses an manchen Orten mit einer sanften Röthe überzogen, in welcher sich noch röthere, größere und kleinere Punkte oder Flecken befinden. Gegen den Stiel zu wird sie meistens etwas schmäler; daher ihr längliches Ansehn. Ihre Seitenfurche ist ziemlich stark, und endiget sich am Blüthenpunkte, der durch eine kleine scharfe Spitze angedeutet wird. Die Schale ist dünne, und ziemlich sammtartig; das Fleisch ist gelb und zart, und hat wenig Saft von einem angenehmen und stärkendem Geschmacke. Die Frucht zeitiget in der ersten Hälfte des Julius.

Digitized by Google

d) **Die Provenzer Aprikose.** Abricot de Provence (Abriko de Prowangs).

Diese kömmt in der Größe und Form der holländischen ziemlich nah, nur hat sie eine starke Seitenfurche, welche sie in zwei ungleiche Hälften theilt. Ihre Grundfarbe ist gelb, diese aber auf der Sonnenseite lebhaft geröthet; das Fleisch ist dunkelgelb, und hat wenigen Saft, aber einen feinen weinigten Geschmack. Die Frucht reift in der Mitte des Julius. —

§. 158.

2. Aprikosen mit bittern Mandeln. —

Hierher gehört:

a) **Die gemeine Aprikose.** Abricot Commun (Abriko Commong).

Diese, welche die Mutter aller übrigen zu seyn scheint, gehört zu den runden, mißt zwei Zoll und sechs Linien in ihrer Höhe, eben so viel in der Breite, und nur zwei Linien weniger in der Dicke. Die Seitenfurche ist stark, und endiget sich an dem Blüthenpünktchen, wo sich eine kleine Erhöhung anfängt. Die Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite oft aber stark geröthet, und da, wo die Grundfarbe in die rothe übergeht, da findet man bisweilen erst kleine rothe Flecken. Die Schale ist dicke, zähe, und sammtartig anzufühlen; das Fleisch ist gelbröthlich, fest, und

mit

Digitized by Google

mit Fibern durchzogen, sehr saftig, und angenehm süß, überreif wird es aber mehlig. Die Frucht zeitiget zu Ende des Jul.

b) Die große Frühaprikose. Grand Abricot hatif (Grangd Abriko hatif).

Dieses ist eine schöne, länglich aussehende, jedoch wenig von der Zirkelrunde abweichende Frucht, die sich vorzüglich durch ihre Flecken kenntlich macht. Sie mißt in ihrer Höhe einen Zoll und neun Linien, in ihrer Breite und Dicke aber einen Zoll und acht Linien. Die Seitenfurche ist stark, theilt die Frucht gleichsam in zwei Theile, und endiget sich mit einem scharfen Blütenspitzchen. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, und hat auf der Sonnenseite viele große und kleine, dunkel- und hellrothe Punkte, auch wohl größere ins Violette spielende Flecken, die übrigens aber auch zuweilen rauh sind, und kleinen Baumflecken ähnlich sehen. Die Schale ist sammtartig, das Fleisch zart und fest, mit zarten Fibern durchwebt, und enthält einen Saft, der sehr kühlend, und von einem süßen, sehr angenehmen Geschmacke ist, die Frucht zeitiget zu Anfange des Jul.

c) Die Muskatelleraprikose. Abricot hatif Musque, ou precoce (Abriko hatif müskeh, u prekohs).

Diese, welche nicht sonderlich groß, und mehr platt als lang ist, und auch die kleine runde Frühaprikose genannt wird, mißt

Digitized by Google

mißt in ihrer Höhe einen Zoll und sieben Linien, in der Breite einen Zoll zehn Linien, und in der Dicke einen Zoll und acht Linien. Sie hat eine Seitenfurche, die anfangs stark ist, nach und nach aber schwächer wird, und sich endlich an dem kleinen schwärzlichen und harten Blütenpünktchen endiget. Die Frucht hat eine sehr zarte Wolle, und läßt sich daher sehr sanft anfühlen. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, und scheint vom Stiele hinauf mit einem dunkeln Gelb strahligt abzuwechseln; auf der Sonnenseite aber ist sie dunkler gelb gesprengt. Die Haut ist zart, und geht leicht aus einander; das Fleisch ist rothgelb, sehr zart, und voll eines angenehmen süßen Saftes, der einen Maulbeergeschmack hat. Die Frucht reift im Anfange des Augusts. —

d) Die Aprikose von Nancy. Abricot de Nancy (Abriko de Nangsy).

Diese, die der gemeinen Aprikose in vielen Stücken ähnlich ist, und vierzehn Tage eher, als diese reift, ist meistens rund, und ihre Höhe übertrifft bisweilen ihre Breite, bisweilen aber ist sie ihr gleich, und erscheint, ohne auf ihr Maaß zu sehen, in einer etwas länglichen Gestalt, so wie sie dann auch wohl Ecken zu haben scheint. Die meisten Früchte sind schief, und die eine Hälfte ist immer etwas kleiner, als die andere. Die Aprikose mißt in ihrer Höhe einen Zoll und zehn Linien. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, und bei

völ-

Digitized by Google

völliger Reife mit einigen dunkelgelben Flecken unterlaufen; auf der Sonnenseite aber ist sie durch einen Zusammenfluß von vielen Punkten stark geröthet. Die Schale ist zart, fein und sanft, das Fleisch gelb, ziemlich saftig, und von einem sehr angenehmen, süßen Geschmacke, der hinterher etwas Nachdrückliches hat. Die Frucht zeitiget im Anfange des Augusts, und dauert am Baume einige Wochen. —

Pfirschen und Aprikosen zieht man sowohl hochstämmig, als auch an Spalieren. Die schönste Anlage dieser Art sahe ich bei dem verdienstvollen, nunmehro aber verstorbenen Herrn Kanzler und Geheimenrath Hofmann in Dieskau, etwa anderthalb Stunden von Halle, an der Leipziger Straße. Dieser würdige Mann bauete die Pfirschen und Aprikosen ganz nach der Methode der Gärtner zu Montreuil in Frankreich, wo auch sein braver und geschickter Gärtner Herr Schreiner sich unterrichtet hatte. Der sogenannte Pfirschgarten ist etwa 52 Fuß lang und 49 Fuß breit, und von vier, bloß von Erde angelegten, und mit Kalch beworfenen Wänden, — oder sogenannten Wellerwänden, — eingeschlossen. Der ganze Garten ist in drei Quartiere eingetheilt, und jedes Quartier durch eine Planke oder Breterwand, — die nach Maaßgabe des Wachsthums der Bäumchen durchs Aufsetzen neuer Breter erhöhet werden kann, — eingeschlossen. An den Seiten der Wände nun,

die

Digitized by Google

die ihre Fronte gerade der schönen Mittagssonne hinzeigen, stehen Pfirschen und Aprikosen, hinter den Breterwänden aber, nemlich auf der sogenannten Winterseite, Franzbäume. Die Wände sind demnach bloß für Pfirschen, Aprikosen und Franzbäume da. Damit aber jedes Plätzchen recht zweckmäßig benutzt werde, so sind an den Wänden, vor den Bäumchen weg, Rabatten angelegt, und mit Monatserdbeeren eingefaßt, die Rabatten selbst aber werden bei Zeiten im Frühjahre mit Früherbsen und Zwergbohnen bepflanzt. Zwischen den Rabatten und den Beeten der Quartiere ist ein Weg, und dann ist jedes Quartier mit einem vier Schuh hohen Spaliere von Latten umgeben, und dieses mit Weinstöcken bepflanzt, und dann der Zwischenraum dieser Spaliere, oder die Beete, woraus die Quartiere bestehen, folgendergestalt benutzt: Auf dem ersten Quartiere, wenn man nemlich von Norden nach Süden zu zählen anfängt, stehen Himbeeren, auf dem zweiten mancherlei Arten von Stachelbeeren, und auf dem dritten Johannisbeeren, so, daß demnach nicht ein Fleckchen unbenutzt da liegt. Was nun aber das lehrreichste und Nachahmungswürdigste ist, so besteht dieses in Folgendem: Erstens sind die Wände, woran die Pfirschen und Aprikosen gezogen werden, nicht mit Spalieren versehen, wie doch dies sonst gewöhnlich der Fall ist, sondern es sind Nägel

Digitized by Google

gel in die Wände geschlagen, um die Zweige der Bäumchen selbst entweder Stückchen Sahlband von wollenem Tuche, oder auch anderes wollenes Band geschlungen, und diese so an die Nägel gehängt, welches dann einen doppelten Nutzen hat; denn

a) drücken und reiben die Stückchen Band nicht so stark, als Bindweiden, und

b) können Ratten und Mäuse nicht auf Spalierlatten herumspatzieren, und die schönen Pfirschen und Aprikosen verzehren, welches sie doch bei den Spalieren gewöhnlich zu thun pflegen.

Zweitens, um im Frühjahre den Reif und das Glatteis von den Pfirschen und Aprikosen abzuhalten, sind oben an den Wänden eiserne Träger, so, wie man sie vor die Fenster an die Häuser zu machen pflegt, um Blumentöpfe darauf zu stellen, in der Entfernung einer Bretlänge von einander angebracht. Auf diese legt man dann im Märze, sobald die Bäume aufgedeckt, oder von ihren Strohmatten befreiet worden, Breter, und zwar so lange, bis kein Reif oder Glatteis mehr zu befürchten ist. —

§. 159.

III. Die Pflaumen.

Der Pflaumenbaum dürfte wohl sein ursprüngliches Vaterland gleichfalls in dem von der Natur so sehr gesegneten Orient haben; denn

Digitized by Google

denn er soll nach Theophrasts Behauptung in den fruchtbaren Ebenen Syriens und Damascus sehr gemein gewesen seyn; daher es dann auch zu vermuthen steht, daß die Damascener-Pflaumen entweder über Italien zu uns gekommen, oder durch die Kreutzfahrer von ihren Heerzügen hergebracht worden sind.

Der Pflaumenbaum liebt ein gemäßigtes Klima, einen warmen Stand, und nimmt mit einen mittelmäßigen Boden, der aber nicht zu steinigt, zu trocken oder zu naß seyn darf, vorlieb. Man nimmt die Stämmchen größtentheils aus dem Baumgarten; wo sie theils aus Kernen, theils aus den Wurzeln ausschießen. — Will man sie aber besonders erziehen, wie dies wirklich anzurathen ist, so werfe man die gesammelten Zwetschensteine vor dem Aussäen in ein Faß, und gieße Mistjauche oder faules Mistpfützenwasser darauf, so daß dasselbe ungefähr einen Fuß hoch über den Kernen steht, lasse die Steine so zwei bis drei Wochen stehen, schöpfe die obenschwimmenden ab; die schweren aber lege man in ein Gartenbeet, in Riefen oder Rinnen, und bedecke sie ein bis zwei Zoll hoch mit Erde. Durch dieses Verfahren wird nicht nur die eiserne steinerne Hülle mürbe gemacht, sondern es dringen auch die feinen salzigen und erdigten Theile in das Innere des Saamenkorns, schwellen den Kern auf, und geben ihm zur Zeit der Entwickelung mehr Kraft,

Digitized by Google

Kraft, die mürbe gewordene Steinhülle zu durchbrechen. Im Frühjahre gehen so gelegte Kerne beinah alle auf; die hervorsprossenden Stämmchen wachsen sehr schnell, werden weit gesunder und dauerhafter, haben in Verhältniß mit der Krone regelmäßigere Wurzeln, und erlangen, weil sie durch Wurzelschößlinge nicht entkräftet werden, ein höheres Alter, als die Bäume von Wurzelausläufern; denn diese haben gleichsam einen Busch von haar- und anderen in sich gewachsenen besenartigen Wurzeln, die gleich im ersten Jahre nach der Aussetzung wieder ausspross en, und den Mutterstamm, wenn die Wurzeln nicht alle Jahr von ihren Schößlingen gereinigt werden, auszehren. —

Wir theilen die Pflaumen

A) in Zwetschen, und
B) in eigentliche Pflaumen.

A) Zwetschen.

Hierher gehören:

1) Die deutsche blaue Zwetsche.

Diese ist die bekannteste, beliebteste und nützlichste unter allen, hat mehrentheils auf einer Seite eine größere Krümmung, als auf der andern, und eine zarte Seitenlinie, die sich mit dem grauen Blüthenpünktchen endiget. Ihre Oberfläche ist mit einem weißen Duft angelaufen, der ihr das Ansehen einer

Digitized by Google

blauen Frucht giebt; wischt man aber den Duft ab, so ist sie schwarzbraun. Die Zwetsche, die einen grünen faserigten Stiel hat, mißt in ihrer Länge anderthalb Zoll, in der Breite einen Zoll zwei Linien, und in ihrer Dicke einen Zoll. Die Haut ist dick, und läßt sich leicht abziehen; das Fleisch ist gelb, zart, und fast zusammenhängend, und bekanntlich von einem süßen und angenehmen Geschmacke. Die Frucht zeitiget nach und nach im September und October. —

2) Die große Zwetsche.

Diese, welche auch die blaue Eierpflaume, die große Ungarische Zwetsche und die Frühzwetsche genannt wird, ist eine lange und schmale Frucht, und wenn sie nicht oben und unten etwas dünner wäre, fast walzenförmig. Ihre größte Breite hat sie gerade in der Mitte, und nimmt nur auf einer Seite gegen beide Enden etwas ab, so daß sie krumm zu seyn scheint; übrigens aber ist sie am Stiele etwas spitziger, als oben. Sie mißt in ihrer Länge einen Zoll und sieben Linien, und in der Breite und Dicke eilf Zoll. Ihre Farbe ist dunkelrothbraun. Die Schale dünne und zähe, das Fleisch grünlich und fest; der Saft nicht überflüssig, doch süß und angenehm, aber nicht erhaben. Die Frucht reift in der Mitte des Septembers. —

3) Die

Digitized by Google

3) Die türkische Zwetsche. Prune Datte (Prühn Datt).

Diese, welche auch die Dattelzwetsche genannt wird, ist die längste und schmalste unter allen, und unterscheidet sich von der blauen deutschen Zwetsche dadurch, daß sie gegen den Stiel spitziger, als gegen das Blüthenpünktchen ist. Sie ist zwei bis dritthalb Zoll lang, und einen Zoll und eine bis zwei Linien breit. Ihre Seitenfurche ist nicht sehr deutlich. Ihre Farbe fällt anfangs ins Blaurothe, wird aber nachher mehr blau. Die Haut ist etwas dick, das Fleisch derb und saftig, doch lange nicht so saftig, als von der gewöhnlichen deutschen Zwetsche. Man zieht sie daher auch mehr der Seltenheit, als des Nutzens wegen. Die Frucht reift zu Anfange des Augusts.

4) Die grüne Zwetsche.

Diese hat die längliche Gestalt unserer gemeinen Zwetsche, ist aber meistens größer, als sie. Ihre Seitenlinie ist kaum sichtbar; am Blüthenpunkte ist die Frucht kulpicht, am Stiele aber etwas spitziger. Ihre Länge beträgt zwei Zoll und drei Linien, und ihre Breite sieben Linien. Ihre Farbe ist grün, an manchen Stellen aber weißgelb unterlaufen, und unter ihrer Haut schimmern unzählige weiße Pünktchen, welche immer sichtbarer werden. Die Schale ist fest und zähe, das Fleisch grün, zart, voll eines leichtfließenden,

Digitized by Google

angenehmen, süßen Saftes. Die Frucht zeitiget nach und nach in der Mitte des Augusts. —

5) Die gelbe Spätzwetsche.

Diese hat so ziemlich die Form unserer gemeinen blauen Zwetsche, ist nemlich mehr länglich als rund, hat eine sehr sichtbare Seitenfurche, welche sich mit dem schwarzen Blüthenpünktchen endiget. Die Farbe der Frucht ist größtentheils wachsgelb, dabei aber mit einem starken, weißen Dufte überzogen, so wie man auch hie und da unter der Haut bisweilen große rothe Punkte bemerkt. Die Haut ist dünne und zähe; das Fleisch zart und markigt, und hat einen süßen, aber nicht erhabenen Saft. Die Zwetsche reift in der Mitte des Septembers, bis in den October. —

6) Die Reitzensteiner gelbe Zwetsche.

Dieses ist eine überaus schöne, mittelmäßig große Frucht, mißt in ihrer Länge anderthalb Zoll, in der Breite einen Zoll und zwei Linien, und in der Dicke einen Zoll und eine Linie. Ihre Seitennath ist breit und flach; ihre Grundfarbe weißlichgelb, mit einem feinen weißen Duft überzogen, auf der Sonnenseite aber, vorzüglich um den Stiel herum, oft auch bis in die Mitte, mit einem schönen Roth bemahlt. Die Haut ist dünne und zähe, das Fleisch gelb, zart und sehr

saftig,

Digitized by Google

saftig, und von einem angenehm süßen Geschmacke. Die Frucht, welche in der Mitte des Septembers reift, ist, wenn man sie nach Abzug der Haut gegen das Licht hält, fast durchsichtig, so zart ist ihr Fleisch, und so hell ihr Saft.

§. 160.

B) Pflaumen.

Hierher gehören:

1) Die gelbe Eierpflaume. Dame-Aubert, ou grosse Luisante (Dam-Owehr, a gross Lwissangt).

Diese, welche auch die weiße holländische, und Mogolspflaume genannt wird, und wohl die größte unter ihren Schwestern seyn dürfte, mißt bei drei Zoll in ihrer Länge, zwei Zoll und fünf Linien in ihrer Breite, und meistens auch so viel in ihrer Dicke. Ihre Seitennath ist zwar breit, aber nicht sehr tief, und endiget sich mit einem kaum bemerkbaren Blüthenpünktchen. Die Farbe der Frucht ist wachsgelb, und mit weißem Duft stark überzogen, so wie man dann auf der Haut auch hie und da einige größere graue und braunrothe Punkte bemerkt, unter derselben aber viele weiße zarte hervorschimmern sieht. Das Fleisch ist feste und zart, ziemlich saftig, und von einem honigsüßen Geschmacke. Die Frucht reift zu En-

Digitized by Google

de des Augusts, oder zu Anfange des Septembers. —

2) Die rothe Cyprische Eierpflaume. Prune de Cypre (Prühn de Spper).

Diese, welche auch die rothe Marunke, die rothe Masche, das rothe Osterei, die große Kaiserpflaume und die rothe Roßpflaume genannt wird, ist eine große, schöne Frucht, und hat bald die Gestalt eines Hühnereies, nur daß sie etwas gedruckter ist. Ihre Höhe beträgt zwei Zoll vier Linien, und ihre Breite zwei Linien weniger. Die Seitennath ist zwar nicht sehr merklich, aber doch breit. Ihre Grundfarbe ist eigentlich ein blasses Gelb, dieses aber beinah ganz mit Roth bedeckt, so daß nur das Gelbe da, wo das Rothe am stärksten ist, nur stellenweis hervorblickt; überall bemerkt man viele Punkte, und selbst das kaum gedachte Rothe scheint aus diesen zusammen zu fließen. Die Haut ist etwas dick, das Fleisch derb, und hat ziemlich vielen Saft. Die Frucht reift zu Ende des Augusts, oder zu Anfange des Septembers.

3) Die Marunke.

Diese, die man auch Mälonke, Schaafsack und Hammelssack nennt, ist eine ziemlich große und längliche Frucht, mißt in ihrer Länge einen Zoll und acht Linien, und in ihrer Breite und Dicke einen

Digitized by Google

Zoll und fünf Linien. Ihre Seitenfurche ist kaum durch eine sehr zarte Linie bemerkbar, und endiget sich mit einem ebenfalls kaum bemerkbaren Blüthenpünktchen. Die Grundfarbe ist gelb, meistens mit einem weißen Dufte überzogen, und mit vielen weißen Pünktchen gleichsam übersäet. Die Haut ist dünne, das Fleisch gelb, zart und markig, der Saft nicht überflüssig, und von einem süßlichen, etwas anziehenden, aber nicht sonderlich reizendem Geschmacke. Die Frucht zeitiget im September nach und nach. Der Baum schickt sich gut als Wildling für Pfirschen und Aprikosen. —

4) Die blaue Kaiserpflaume. Imperiale violette (ämperial wiolett).

Diese, welche die Zwetschengestalt im Großen hat, mißt zwei Zoll in der Länge, einen Zoll fünf Linien in der Breite, und eben so viel in der Dicke. Ihre Seitenfurche ist stark, aber flach, endiget sich mit dem grauen Blüthenpünktchen in einiger Vertiefung, und scheint die Frucht in zwei ungleiche Hälften zu theilen. Die Frucht wechselt in der Farbe mit hell- und dunkelroth ab, fällt an einigen Stellen stark ins Violette, und hat sehr viele zarte, weißgraue Punkte, oder vielmehr Strichelchen. — Das Fleisch ist grüngelb, und dem Ansehen nach der blauen Herbstzwetsche sehr ähnlich, ist süß und angenehm, und

Digitized by Google

hat dabei etwas pikantes. Die Frucht reift nach und nach zu Anfange des Augusts. —

5) Die weiße Indische Pflaume. Prune d'Inde blanche (Prühn Dände blangsch).

Dieses ist eine mittelmäßig große, sehr gute und seltene Pflaume. Ihre Länge beträgt einen Zoll und neun Linien, ihre Breite einen Zoll, und ihre Dicke zehn Linien; sie scheint krumm gebogen zu seyn, oder hat vielmehr einen krummen Rücken. Die Grundfarbe der, mit einem dichten weißlaulichen Staube bedeckten Frucht, ist grün, bei ihrer völligen Reife aber, am Stiele bis gegen die Mitte gelblich, von da aber bis zur Spitze grasgrün, mit durchschimmernden gelben Flekken und grünen Streifen; übrigens ist die Frucht mit sehr feinen weißen Pünktchen besäet, die eine zarte rothe Einfassung haben. Auch geht öfters eine rothe Linie statt der Nath vom Stiele bis gegen die Spitze, wo das meist schief stehende Blüthenpünktchen befindlich ist. — Die Haut ist dünne, das Fleisch hellgrün, sehr fein und schmelzend, voll süßen, zuckerhaften Saftes, und von gutem Geschmacke. Die Frucht reift zu Anfange des Septembers. —

6) Die Pflaume ohne Stein. Prune sans noyau (Prühn sang nojoh).

Dieses ist eine kleine Frucht, gewöhnlich etwas krumm gebogen, oder hat etwas einem krummen Rücken ähnliches, welches ohne

Zwei-

Digitized by Google

Zweifel von dem schnellen Abkürzen ihres Durchmessers herkömmt. Die Seitennath sieht man nicht bei allen Früchten, sondern nur bei einigen, und da ist sie sehr flach, und endiget sich an dem grauen Blüthenpünktchen. Die Frucht mißt eilf Linien in der Höhe, und da, wo sie am stärksten ist, acht Linien im Durchmesser. Ihre Farbe ist schwarzblau, ist aber so stark mit einem weißen Duft bedeckt, daß sie himmelblau erscheint. Die Haut ist stark, das Fleisch grüngelb, fest und zusammenhängend, wenig saftig, süß, aber ohne allen Nachdruck. Statt des Steins hat die Frucht eine kleine bittere Mandel, und außer der Rarität keinen besondern Werth. Sie reift zu Ende des Augusts. —

§. 161.

7) Die kleine Damascenerpflaume. Petite Damas (Petit Dama).

Diese, die auch das blaue Auge, die blaue Damascenerin und die kleine schwarze Damascenerpflaume genennt wird, ist ein kleines Pflaumchen, nicht ganz rund, sondern geht etwas ins Längliche, mißt in ihrer Länge einen Zoll, in der Breite neun Linien, und in der Dicke acht Linien, ihre Seitenlinie ist ganz schwach, und endiget sich mit einem zarten grauen Blüthenpunkte. Die Farbe der Frucht ist blau wie

Digitized by Google

an der reifen Zwetsche, an manchen Stellen fast schwarz, und mit einem weißlichen Duft überzogen; das Fleisch grüngelb, zart und voll Saft von einem erquickenden, süßen, nachdrücklichen Geschmacke. Die Frucht reift zu Ende des Augusts oder im Anfange des Septembers. —

8) Die rothe Damascenerpflaume. Damas rouge (Dama ruhsch).

Diese, welche ziemlich rund zu seyn scheint, ist wirklich mehr platt, als rund, mißt in ihrer Höhe einen Zoll und eine Linie, in ihrer Breite einen Zoll und fünf Linien und in ihrer Dicke einen Zoll und vier Linien. Ihre Seitenfurche ist seicht, und endiget sich mit einem tiefen Blüthenpünktchen, welches wie aufgesprungen aussieht. Die Frucht ist dunkelroth, und mit einem blauen Duft überzogen, daher sie mehr violett, als roth aussieht; übrigens bemerkt man auch noch viele zarte, etwas ins Gelbe fallende Pünktchen, die bisweilen auch nur wie kleine Striche unter der Haut hervorschimmern. Die Haut ist etwas stark und zähe, das Fleisch grüngelb, sehr zart, und voller Saft von einem delikaten honigsüßen Geschmacke. Die Frucht reift zu Ende des Augusts. —

9) Die lange violette Damascenerpflaume. Le Damas violette longue (de Dama violett long).

Dieses

Digitized by Google

Dieses ist eine große ansehnliche Frucht von scheinbar runder Gestalt, ist jedoch mehr lang, als rund, mißt anderthalb Zoll in der Höhe, einen Zoll vier Linien in der Breite und eine Linie weniger in der Dicke; sie steht bisweilen ganz schief aus, entweder weil sie ihre seichte Seitenfurche meistens ungleich theilt, oder weil sie auf einer Seite dieser Linien etwas höher wächst, als auf der andern. Die Seitenlinie selbst endiget sich mit einem großen grauen Blüthenpunkte in einiger Vertiefung. Die Farbe der Frucht ist braunroth, da sie aber mit einem starken Duft überlaufen ist, so spielt sie ins Violette, und an manchen Stellen ins Schwarze, und ist übrigens mit ganz zarten Pünktchen besprengt. Die Haut ist dünne, aber zähe, das Fleisch grüngelb, derb, zart, nicht überflüßig saftig, aber von einem angenehmen aprikosenartigen Geschmacke. Die Pflaume reift zu Anfang des Augusts. —

16) Die Damascenerpflaume von Mangerou. Le Damas de Maugerou (Le Dama de Moscheruh).

Dieses ist eine schöne große, und vortreffliche runde Frucht und mißt sowohl in der Länge, als Breite und Dicke anderthalb Zoll. Ihre Seitenfurche ist klein, oft nicht einmal sichtbar, und endiget sich mit einer kleinen flachen Vertiefung, in welcher man ein kleines Blüthenpünktchen bemerkt. Die Farbe

der

Digitized by Google

der Frucht ist braunroth, fällt an manchen Stellen ins Schwarze, hat aber auch oft hellrothe Sellen, ist mit einem starken weißen Dufte bedeckt, und man sieht, wenn man diesen wegwischt, unzählige weißgelbe Pünktchen unter der Hauptfarbe hervorschimmern. Die Schale ist stark und zähe, das Fleisch dunkelgelb, zart und fest und von einem süßen, stärkenden aprikosenartigen Geschmacke. Die Frucht zeitiget in der Mitte des Augusts nach und nach.

11) Die kleine Mirabelle. La petite Mirabelle (La petit Mirabell).

Diese ganz vortreffliche Pflaume verdient sowohl wegen ihrer Güte, als auch Nutzbarkeit allgemein bekannt gemacht und angebauet zu werden. Sie ist länglich rund, mißt einen Zoll vier Linien in der Höhe und einen Zoll zwei Linien in der Breite. Ihre Seitenfurche läuft von dem flachsitzenden Stiele bis zum Blüthenstande. Die Farbe ist strohgelb, und gleichsam weiß gepudert. Die Frucht hat zwar keinen überflüßigen Saft, allein dieser ist stark und zuckerhaft. Der Baum ist sehr fruchtbar, trägt seine Früchte, die in der Mitte des Augusts oder etwas später reifen, bündelweis und hängt oft so voll, daß man die Zweige vor Früchten nicht sehen kann.

12) Die doppelte Mirabelle. Mirabelle double (Mirabell dubel).

Diese,

Digitized by Google

Diese, welche auch die große Mirabelle, die Goldpflaume, und Drapdorpflaume genennt wird, kömmt der vorigen in allen Eigenschaften bei, nur ist sie um ein Drittel größer, und ihr Baum, der mehr ins Holz geht, nicht so fruchtbar, als der Baum der kleinen Mirabelle.

Die kleine Mirabelle ist vorzüglich zu Kronenberg, dem dermaligen Wohnorte des um die Fruchtbaumzucht sehr verdienstvollen Herrn Oberpfarrer Christs, zu Hause, und wird dort so häufig gebauet, daß zur Zeit ihrer Reife auf dem Felde ein so starker Geruch ist, als wenn man sich in einer mit Mirabellen angefüllten Obstkammer befände. Man welkt alldort jährlich wohl bei tausend Centner dieser Früchte. Man oculirt, pfropft oder copulirt sie auf Zwetschen oder Pflaumen, und zwar nah an der Erde, und zieht sie sodann, da sie allerhand Formen annehmen, theils als Zwergbäume, theils halbhochstämmig und theils vollhochstämmig zu sechs Fuß Schafthöhe, hält aber diese letztern, indem man alle Frühjahre ihre Aeste und Sommerlohden verstutzt, immer in einer kleinen runden Krone! Hierdurch bewirkt man, daß der Baum immer bei seinen Kräften bleibt, schönere und vollkommnere Früchte bringt, und daß man viel mehrere Stämme in einen Mirabellengarten setzen kann. So kann man, wie Herr Oberpfarrer Christ bemerkt, wenn z. B. in einer

Reihe

Digitized by Google

Reihe zwölf hochstämmige Mirabellenbäumchen stehen, und jedes zehn Fuß von dem andern entfernt ist, zwischen jedes ein Zwergmirabellenstämmchen setzen, so, daß demnach ein solcher angepflanzter Mirabellengarten noch einmal so viel Früchte von diesen kleinen Bäumchen bringt, als wenn die größten Mirabellenbäume darin ständen.

13) Die Kirschpflaume. La prune cerise (La prühn Serise).

Diese, welche auch die Mirabolane, asiatische, oder türkische Kirsche genennt wird, ist ganz rund; denn ihre Höhe, Breite und Dicke liegt in einerlei Zirkelraum, dessen Durchmesser einen Zoll und vier Linien hat, ausgenommen, daß sie in der Gegend des Stiels etwas platter ist. Die Seitenfurche ist blos durch eine starke Linie, und ihr Ende nur sehr wenig durch ein fast unmerkliches Blüthenpünktchen bezeichnet. Die Haut der Frucht ist scharf angespannt und mit blauen Duft bepudert. Die Farbe wechselt mit braun- und hellroth und zwar oft stellenweis ab, und über beide sind viele weiße, größere und kleinere Punkte zerstreuet. Die Frucht hat nichts besonders und Empfehlungswürdiges, und überdies ist auch der Baum wenig tragbar. Das Fleisch ist weißgelb und zart, der Saft von einem kirschartigen Geschmacke, so daß man sie sowohl in dieser Hinsicht, als auch in Rücksicht ihrer

Form

Digitized by Google

Form unter die Kirschen zählen könnte. Sie reift in der Mitte des Augusts nach und nach, so daß man oft im September noch welche an dem Baume findet. —

§. 162.

14) Die glühende Kohle. Roche Carbon (Rosch Carbong).

Dieses ist eine schöne und ansehnliche Pflaume, die, ohnerachtet sie eine längliche Gestalt zu haben scheint, gleich lang, breit und dick ist, und im Durchmesser anderthalb Zoll mißt. Sie hat eine flache Seitenfurche, welche sich mit dem grauen Blüthenpunkte in einer Vertiefung endiget. Die Grundfarbe der Frucht ist orangengelb, und mit vielen kleinen und großen Punkten besprengt. Auf der Sonnenseite fließen diese Punkte mehr zusammen und röthen die Frucht stärker, jedoch sieht man noch einiges Gelb hervorschimmern, so wie man dann bisweilen auch einige Flecken bemerkt, die einem schmutzigen Blau ähnlich sehen. Die Haut ist etwas stark, das Fleisch gelb, außerordentlich zart, und nach abgezogener Haut, fast durchsichtig; sehr saftig und von einem süßen und erhabenen Geschmacke. Die Frucht zeitiget in der Mitte des Augusts.

15) Der gelbe Spilling. Prune jaune hative (Prühn schohn hatim).

Die-

Digitized by Google

Dieses Pflaumchen, welches auch die gelbe Frühpflaume genennt wird, ist eiförmig. Ihre Seitenlinie ist ziemlich sichtbar, und scheint bei ihrem Ausgange eine seichte Furche zu machen. Ihr Blüthenpünktchen welches grau und hart ist, steht nicht gerade am spitzigen Theile der Frucht, sondern etwas auf der Seite, so daß es aussieht, als habe sie einen krummen Buckel. Die Frucht mißt in ihrer Länge einen Zoll und vier Linien, in der Breite einen Zoll und in der Dicke eine Linie weniger. Die Farbe ist weißgelb und weiß beduftet; das Fleisch noch etwas gelber, zart, fest, und hat mittelmäßigen Saft, von einem zuckersüßen Geschmacke. Die Frucht zeitiget im Anfange des Augusts, und ist sehr gut zum Welken.

16) Der blaue Spilling.

Dieser ist der Bruder des Vorigen; hat die nehmliche Form, nur ist er etwas kleiner. Er mißt einen Zoll in seiner Länge, und zehn Linien in seiner Breite und Dicke und ist am Stiele etwas spitziger, als am entgegengesetzten Ende. Die Seitenlinie ist zart, und endiget sich mit dem Blüthenpünktchen. Die Farbe ist wie die der gemeinen Zwetschen; die Haut zähe und etwas stark. Das Fleisch, das sich nur dann gut vom Steine löst, wenn die Frucht recht reif ist, ist grüngelb und zart, saftig und von einem angenehmen süßen Geschmacke. Die Frucht zeitiget am Ende des

Jus

Digitized by Google

Julius oder im Anfange des Augusts, steht aber dem gelben Spillinge an Güte nach. —

17) Das weiße Rebhünerei. Perdrigon blanc, oder Prune de Brignolle (Perdrigon blauk oder Prühn de Brinjoll).

Diese, welche die Form einer Zwetsche hat, mißt zwei Zoll in ihrer Länge und anderthalb Zoll in ihrer Breite. Die Seitenfurche zeichnet sich nur durch eine zarte Linie aus. Die Farbe der Frucht ist weißgelb, bald weitläuftig bald enge mit den zartesten weißen Punkten bestreuet, und hat an manchen Stellen, wo ihrer mehrere zusammengeflossen zu seyn scheinen, carmoisinrothe Flekken. Gewöhnlich ist die Frucht mit einem zarten Dufte überzogen. Die Haut ist etwas dick, das Fleisch grüngelb, markigt, und enthält einen süßen und angenehmen Saft. Man kann sie sowohl frisch verspeisen, als auch mit vielem Vortheile welken, so wie dies vorzüglich in Frankreich geschiehet, wo sie unter dem Namen Brunellen bekannt sind. Die Frucht zeitiget zu Ende des Augusts. —

18) Die große Königinn Claude. La grosse reine Claude (La groß Rähn Clod).

Diese, die man auch schlechtweg die große Renclo, die grüne Aprikose, und die gute grüne Dauphine nennt, gehört ihrer Gestalt nach unter die runden Pflaumen, und mißt in ihrem Durchmesser oft

Digitized by Google

bei zwei Zoll. Ihre Seitenfurche endiget sich beim Blüthenpünktchen mit einer kleinen Narbe. Die Grundfarbe der Frucht ist grün, verändert sich aber fleckenweis ins Helle und Grüngelbe, welches auch wohl ins Weißgraue spielt, so wie man auf der Sonnenseite oft auch einige röthliche Strahlen bemerkt. Die Haut ist dünne, das Fleisch zart, und voll des süßesten Saftes, der einen eignen vortrefflichen Geschmack hat. Die Frucht zeitiget zu Ende des Augusts, oder im September. —

16) Die kleine Königin Claudie. La petite reine Claude (La petit Rähn Clod). —

Diese, welche die kleine Renclo genannt wird, weicht bloß in ihrer Größe, und ihrem festern und trocknern Fleische, von der vorigen, als ihrer Schwester, ab. —

20) Die gelbe Königin Claudie, oder die gelbe Renclo.

Auch diese kömmt mit jener überein, nur daß sie von Farbe mehr gelb ist, und oft auf der Sonnenseite einen rothen Anstrich hat. Sie reift zu Anfange des Augusts. —

21) Die Aprikosenpflaume. L'Abricottée (Labrikotteh).

Diese mittelmäßig große Pflaume, welche in ihrer Form so ziemlich der Reine Claude gleicht, ist beinah rund, und mißt in ihrer Länge einen Zoll und drei Linien, in ihrer Brei-

Digitized by Google

Breite eben so viel, in ihrer Dicke aber eine halbe Linie weniger. Die Seitenlinie macht eine kleine Furche; das Blüthenpünktchen ist aber nicht sehr bemerkbar. Die Farbe der ganz reifen Frucht ist weißgelb, welches wegen des starken Duftes, womit es bedeckt ist, stark ins fahle schlägt. Die Haut ist zart und zähe, das Fleisch gleichsam wachsgelb und sehr zart, und enthält eine Menge des süßesten Saftes, vom erhabensten Geschmacke. Die Frucht reift im September, und dauert, — indem sie nach und nach reif werden, — drei bis vier Wochen. —

22) Die grüne Weinpflaume.

Diese ist fast ganz rund; denn ihre Höhe übertrifft die Breite nur um eine Linie. Sie mißt nemlich in der Höhe einen Zoll, in der Breite eine, und in der Dicke anderthalb Linien weniger. Ihre Seitenfurche ist oft kaum so dicke, wie ein Haar, und endiget sich mit einem kleinen grauen Blüthenpünktchen. Die Farbe der Frucht ist gelbgrün, hat einige weißgraue, sehr zarte Pünktchen, und ist mit einem weißen Duft überzogen. Die Haut ist sehr dünne, das Fleisch hellgrün, sehr zart, und voller angenehmen süßsäuerlichen Saftes. Die Frucht reift zu Ende des Augusts nach und nach. —

23) Die blaue Weinpflaume.

Dies Pflänmchen ist meistens rund, und mißt im Durchmesser eilf Linien. Ihre Sei-

Digitized by Google

teufurche ist flach, und endiget sich mit einem kleinen grauen Blüthenpünktchen. Die Grundfarbe der Frucht ist röthlich, und geht meistentheils ins Dunkelbraune über, der weiße Duft aber, mit welchem sie bedeckt ist, giebt ihr ein blaues Ansehen. Die Haut ist zart und zähe, das Fleisch gelb und markigt, hat zwar keinen überflüssigen, aber doch süßsäuerlichen, weinartigen Saft. Die Frucht reift im September.

24) Die zahme Schlehe. Le grand-prunier sauvage (lö grang prünjeh so wahsch). —

Diese, welche auch die Haberschlehe, Krieche und Krieke genannt wird, scheint den Uebergang der Pflaumen zu den wilden Schlehen prunus spinosa L. auszumachen. Die Frucht ist kugelrund, noch einmal so groß als die gemeine Schlehe, blau von Farbe, und etwas herbe von Geschmack. Man macht sie wie die Schlehen mit Essig und Gewürz ein; zu Schlehenwein schicken sie sich aber nicht so gut, als die eigentlichen Schlehen. Man vermehrt sie durch den Saamen, und durch die Schößlinge aus ihren Wurzeln, hat aber keine Ursach, ihre Cultur zu begünstigen. —

§. 163.

IV. Die Kirschen.

Diese Frucht soll erst 74 Jahre vor Christi Geburt aus Cerasunt, einer Stadt im Pon-

tus

aus in Kleinasien, durch Lucullus, welcher eben dieses Cerasunt zerstörte, nach Rom gebracht worden seyn, woher sie sich dann 120 Jahr nachher nach England und Deutschland verbreitet haben. Der Baum nimmt mit allerhand Land vorlieb, und verschmäht selbst den Sandboden nicht, vorzüglich aber liebt er ein trockenes Erdreich, da er hingegen im Nassen gar nicht gut thut. Gewiß ist es aber auch, daß er in einem kultivirten laimigten, und mit vieler Dammerde vermischten Boden am freudigsten wächst. Den Viehdünger aber verabscheut er; denn dieser zieht ihm den Harzfluß und den Brand zu. Die Vermehrung des Baums geschieht durch den Saamen, das Veredeln aber vorzüglich durch das Oculieren. Saure Kirschen oculiert man am besten auf saure, süßsäuerliche auf saure oder süße, und süße bloß auf süße.

Ich theile die Kirschen

in süße und saure

diese wieder ebenfalls

in runde u. längliche oder herzförmige. | in runde u. herzförmige

A.

Die Süßlichen, und zwar

a) Runde Süßkirschen.

Hierher gehören:

Digitized by Google

1) Die kleine rothe runde Vogelkirsche. La petite merise rouge et ronde (La petit merise ruhsch e rongd).

Diese, welche eine der kleinsten Süßkirschen ist, mißt einen guten halben Zoll in der Höhe, und zwei Linien mehr in der Breite und Dicke. Ihre Seitenlinie ist sehr dünne, das Blüthenpünktchen flach, und von einem ziemlichen Umfange. Die Farbe der Kirsche ist hellroth, wird aber nach und nach etwas dunkler, wobei übrigens viele weiße Pünktchen durch die Schale schimmern, welche die Frucht bisweilen fast marmorirt machen. Die Haut ist dünne, das Fleisch sparsam um den Stein, weißlich, und von süßem Geschmacke, der gewöhnlich mit einem bittern Nachgeschmacke verbunden ist. Die Frucht reift im Jul. Man findet den Baum in den Wäldern, und braucht ihn bloß als Wildling, zum Veredeln. —

2) Die kleine schwarze runde Vogelkirsche. La merise noire (La merise noar). —

Diese sehr bekannte Kirsche mißt sechs Linien in der Höhe, sieben in der Breite, und fünf in der Dicke. Ihre Seitenlinie bemerkt man wenig oder gar nicht; das Blüthengrübchen aber zeichnet sich durch ein weißgraues Pünktchen in einer kleinen flachen Vertiefung aus. Die Haut ist dünn und zähe, die Farbe schwarzglänzend, das Fleisch ganz schwarz,

sehr

Digitized by Google

sehr saftig, von einem süßen Geschmacke, der nur hinterher etwas anziehend bitterlich ist. Die Frucht reift zu Anfange des Julius nach und nach. Der Baum wird gewöhnlich eben dazu bestimmt, wozu man den vorigen verwendete. —

3) Die runde rothgesprengte Kirsche.

Diese Kirsche, die dem Anscheine nach ganz rund aussieht, jedoch etwas breiter, als hoch ist, mißt in ihrer Höhe sieben, in ihrer Breite acht, und in ihrer Dicke ebenfalls sieben Linien. Die Seitenlinie, die von dem Stiele nach dem Blüthengrübchen hinausläuft, zeichnet sich nur wie ein dünnes Haar aus, und ist bei mancher Frucht nicht einmal sichtbar. Das Blütengrübchen hat nur eine kleine Vertiefung, in deren Grunde man ein weißgraues Pünktchen wahrnimmt. Der dünne, und die Kirsche in seiner Länge einmal übertreffende Stiel, sitzt in einer flachen und geräumigen Vertiefung. Die Haut der Kirsche ist glänzend, sehr dünne und zähe, die Grundfarbe weißgelb, und stark mit Roth eingesprengt. Die rothen Pünktchen sind um so häufiger und größer, je mehr die Frucht an der Sonne gehangen, sie fließen dann oft in einander, und bewirken, daß die Kirsche ganz roth aussiehet. Der Stein hängt, obschon er in dem Fleische ganz locker sitzt, doch mit dem Stiele mehr zusammen, als mit dem Fleische.

Digitized by Google

Das Fleisch ist sehr zart und weiß, der Saft weiß, und von einem süßen, sehr angenehmen Geschmacke. Die Frucht reift in der Mitte des Julius. —

4) Die punktirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Diese schöne große Frucht, welche in ihrer Höhe neun Linien, in der Breite beinah einen ganzen Zoll, und in der Dicke zehn Linien mißt, zeichnet sich vorzüglich dadurch aus, daß die Seitenlinie sehr tief liegt, das Blüthengrübchen aber nur wenig, und zwar bloß durch einen grauen Punkt bemerkbar ist. Die Grundfarbe der Kirsche ist weißgelb, und über dieses verbreitet sich ein zartes Gewebe von hellrother Farbe, welches da am meisten zusammengeflossen ist, wo die Frucht am meisten der Sonne ausgesetzt war. Da, wo sich dieses Rothe in die Grundfarbe verliert, bemerkt man kleine eingesprengte Punkte. Die Haut ist hart über das Fleisch hingespannt, das Fleisch weiß, sehr zart, zusammenhängend, und der Saft von einer nachdrücklichen und stärkenden Süßigkeit. Die Frucht reift zu Ende des Julius.

5) Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleische. Bigarreau marbrée (Bigarroh marbreh). —

Diese einladend schöne Kirsche mißt in der Höhe acht, in der Breite neun, und in der Dicke eben so viel Linien, und doch scheint sie

Digitized by Google

sie in ihrer Form mehr länglich, als breit zu seyn. — Ihre Grundfarbe ist weiß, und bei voller Reife schwefelgelb, an einigen Stellen mit rothen Punkten besprengt, an andern mit größern Flecken versehen, und auf der Sonnenseite, wo Flecke und Punkte zusammenfließen, fast ganz roth. Die Seitenlinie sieht man wenig oder gar nicht, oder man bemerkt sie bloß als eine zarte aufgeworfene Nath. Das Blüthengrübchen bemerkt man als ein etwas eingesenktes, weißgraues Pünktchen. Die Haut glänzt, ist dick, das Fleisch weiß, etwas fest, der Saft von einem erhabenen süßen und stärkendem Geschmacke. Die Frucht wird vom Anfange des Julius bis gegen die Mitte desselben vollkommen reif. —

§. 164.

b) Längliche und herzförmige Süßkirschen.

Hierher gehören:

a) **Die kleine rothe längliche Vogelkirsche.** La petite merise rouge et longue (La petit merise ruhsch e long).

Diese, welche nur eine halbe Linie mehr hoch, als breit und dick ist, mißt in ihrer Höhe einen halben Zoll und eine Linie; ihre Seitenlinie ist fast gar nicht bemerkbar, und da, wo das Blüthengrübchen seyn sollte, sieht man nur ein Pünktchen einer kleinen Nadelspitze ähnlich. Die Farbe der Frucht ist hell-

Digitized by Google

roth, ins Weiße spielend, und an manchen Stellen mit weißen Pünktchen bestreuet. Das Fleisch ist etwas zaserigter, als das der kleinen rothen runden Vogelkirsche, und der Geschmack mit etwas mehr Bitterkeit vermischt, als der von letzterer. Die Kirsche reift, wie ihre nächste Anverwandte, wird aber noch weniger geschätzt, als diese, und man nimmt die Stämmchen gern zur Veredlung.

b) Die kleine schwarze lange Vogelkirsche.

Diese ist das im Kleinen, was die schwarze Herzkirsche mit weichem Fleische im Großen ist, und mißt in ihrer Länge sieben, und in ihrer Breite und Dicke sechs Linien. Man bemerkt an ihr zwar keine Seitenlinie, wohl aber das sich durch einen grauen Punkt auszeichnende Blüthengrübchen. Die Haut ist dünne, und von glänzender dunkelschwarzer Farbe; das Fleisch außerordentlich zart, unter der Haut etwas röthlich, näher am Steine aber schwärzer. Der Saft ist dintenschwarz, anfangs süß, hinterher aber etwas bitterlich anziehend. Die Reifzeit der Frucht fällt in das Ende des Junius, und geht nach und nach einen Monat durch.

c) Die große schwarze Herzkirsche. Guägnier á gros fruit noir (Güingier a gro früi noar).

Diese, welche ihren Namen von ihrer herzförmigen Gestalt hat, und auch das schwar-

Digitized by Google

schwarze Taubenherz genennt wird, ist auf der einen Seite oft merklich platt, und mit einer deutlichen Seitenlinie versehen. Sie mißt etwas über einen Zoll in ihrer Höhe, und einen Zoll in ihrer größten Breite. Die Farbe der Frucht ist sehr dunkelroth, und bei der vollkommenen Reife beinah ganz schwarz; die Haut ist dick, das Fleisch etwas hart, der Saft dunkelroth und von einem süßen erfrischendem Geschmacke, der in der Gegend des Steins mit einem angenehm bittern Nachgeschmacke verbunden ist. — Die Frucht reift im Junius und Julius.

d) Die rothe Herzkirsche.

Diese mittelmäßig große Kirsche von länglich stumpfzugespitzter Form, mißt etwas über zwei Drittel-Zoll in der Höhe, zwei Drittel-Zoll in der Breite, und nicht ganz zwei Drittel in der Dicke. Auf der breiten Seite läuft die Seitenlinie, als eine haardünne Furche vom Stiele bis zum Blüthengrübchen, auf dessen Grunde sich ein kleiner grauer Punkt befindet, so wie man dann auf der schmalen und mehr erhabenen Seite eine zarte Linie vom Stiele hinaufwärts bemerkt. Der Stiel ist gelbgrün, mittelmäßig stark, zwei mal so lang, als die Kirsche, und sitzt in einer kleinen und engen Vertiefung. Die Farbe der Kirsche ist überall hellroth, und wird nur bei ihrer höchsten Reife etwas dunkler. Die Haut ist dünne und zähe, das Fleisch zart,

näher

Digitized by Google

näher um den Stein hellroth, der Saft ebenfalls hellroth, und von einem süßen, anziehenden und erfrischenden Geschmacke. Die Kirsche reift in der ersten Hälfte des Julii.

e) Die Knorpelkirsche oder große schwarze Herzkirsche mit festem Fleische. Bigarreau a gros fruit noir (Bigarro a gro frui noar).

Die Gestalt dieser Kirsche, die man auch die Glanzkirsche, die große schwarze glänzende Herzkirsche, die große schwarze Glanzkirsche, die schwarze Lathkirsche, die Blutherzkirsche, die Prinzenkirsche, die Cederkirsche, die schwarze spanische Kirsche, und die späte Herzkirsche nennt, kömmt der Gestalt eines Herzens am nächsten, doch ist sie stark dreieckigt, und mißt in ihrer Höhe einen Zoll und eine Linie, in der Breite eine Linie weniger, und in der Dicke noch eine Linie weniger. Die Seitennath ist kaum bemerkbar, das Blüthengrübchen sieht man aber sehr deutlich. Die Haut ist fest und zähe, wie auch das Fleisch, welches sich ordentlich, ohne zerdrückt zu werden, mit einem Messer schneiden läßt. Der Saft ist dunkelroth, aber nicht so leicht fließend als bei andern, der Geschmack sehr süß und angenehm würzhaft und stärkend. Die Frucht reift zu Ende des Julii.

f) Die

Digitized by Google

f) Die kleine weiße Frühkirsche. Petit bigarreau hatif (peti bigarro hatif).

Diese, welche nebst der bald unten vorkommenden Maikirsche, die erste im Jahre ist, mißt meistens neun Linien in ihrer Höhe und zehn in ihrer Breite, und ist auf beiden Seiten etwas eingezogen, so daß man sie in diesem Betrachte von der Seite her etwas gedrückt nennen kann. Sowohl ihre Seitennath, als auch ihr Blüthengrübchen sind ziemlich deutlich. Ihre Farbe spielt aus dem Hellrothen ins Weißgelbe; ihre Haut ist etwas zähe, ihr Fleisch aber weich und mit einem sehr süßen, weißen Safte angefüllt.

g) Die gelbe Herz- oder Schwefelkirsche. Guigne jaune (Gwinge schohn).

Diese, welche ihrer Form nach unter die Herzkirschen gehört, ist länglich und breit, mißt ziemlich einen Zoll in der Höhe, eine Linie weniger in der Breite, und drei Linien weniger in der Dicke. Seitenlinie und Blüthenpünktchen sind ziemlich sichtbar. Die Farbe der Frucht ist gelb, und zwar Schwefelgelb; die Haut dünne, scharf gespannt und überaus glänzend; das Fleisch nicht so weich, wie bei der frühen schwarzen Herzkirsche, aber doch auch nicht so feste, wie bei der Knorpelkirsche. Der Saft ist so weiß, wie Brunnenwasser, leicht fließend und von einem erhabenen der Honigsüße sich näherunden Geschmacke. Die Frucht reift zu Anfang des Julius.

h) Kir-

Digitized by Google

h) Kirsche vier ein Pfund. La cerise quatre à une livre (La ferise gatter a ein Liwer).

Diese, die das bei weitem nicht ist, was ihr Name sagt, hat die Form einer Herzkirsche; ist breiter, als hoch, und höher als dick. Man bemerkt auf beiden Seiten eine zarte Linie, und da, wo sich diese auf der flächsten Seite endiget, eine kleine fleischige Erhöhung, wie bei einigen Pfirschen, da man hingegen bei andern Kirschen an dieser Stelle gewöhnlich ein graues Blüthengrübchen findet. Die Grundfarbe der Frucht ist agatgelb, in welches viele rothe Punkte gesprengt sind, welche aber bei dem höchsten Grade der Reife ganz zusammenfließen und die Kirsche hellroth färben. Die Schale ist zart und glänzend; das Fleisch außerordentlich zart, beinah durchsichtig, so daß man, ehe sie sich recht roth färbt, beinah den Stein sehen kann; der Saft, womit die Frucht reichlich versehen ist, ist angenehm süß. Sie wurde zu Kleinfahnern erst in der Mitte des Augusts reif. —

i) Die Türkine.

Diese, welche in Ansehung ihrer Größe mehr zu den großen, als mittelmäßigen herzförmigen Kirschen gehört, ist vorne etwas flach, und hinten rund; auf der breiten Seite befindet sich eine nicht sonderlich tiefe, sie in zwei Theile theilende Furche, welche sich an dem Blüthengrübchen endiget. Die Grundfarbe

Digitized by Google

farbe ist weißgelb, an der Sonnenseite hellroth, doch erhält sie auch an manchen Stellen eine dunkelrothe Farbe; da wo sich beide Farben scheiden, ist die Frucht weißgelb und hellroth punktirt. Sie mißt in ihrer Höhe zehn Linien, in ihrer Breite etwas mehr, und in ihrer Dicke gerade neun Linien. Die Haut ist glänzend, das Fleisch zart und fest, weiß, der in Menge vorhandene Saft helle und von einem süßen stärkenden Geschmacke. Die Frucht reift im Anfange des Juni, und dauert die Hälfte dieses Monats durch.

§. 165.

B. Sauerkirschen.

Diese sind entweder reinsauer oder von gemischtem Geschmacke, und dann entweder rund oder länglich und herzförmig.

a) Runde Sauerkirschen.

Hierher gehören:

1) Die saure Einmachkirsche.

Diese, welche auch die Leitzkauerkirsche genent wird, ist eine der bekanntesten, und auch wohl der nützlichsten. Sie ist von mittelmäßiger Größe, bei günstiger Witterung aber erreicht sie oft die Größe, welche man den Kirschen der ersten Größe beilegt. Sie ist, was ihre Form betrifft, beinah ganz kugelrund, und nur ein wenig breiter, als hoch. Das Blüthengrübchen ist

sehr

Digitized by Google

sehr bemerkbar. Ihre Farbe ist schwarzbraun, oder, wenn sie recht reif geworden, pechschwarz und glänzend, an allen Orten gleich, ohne Hervorragungen oder Hügel. Das Fleisch ist blutroth und enthält vielen Saft von ganz saurem Geschmacke. Die Frucht reift zu Anfang des Augusts. Daß sie eine der nutzbarsten ist, liegt in dem mannigfaltigen Gebrauche, zu dem man sie bestimmen kann. Sie ist sehr gut zum Welken, zum Einmachen, zu Kirschmuß, zu Kirschwasser, zu Gelée u. s. w.

2) Die braune Soodkirsche.

Diese, welche auch die braunrothe Sauerkirsche genennt wird, und ihren Namen, wie alle Soodkirschen, von ihrem vielen Safte hat, ist ebenfalls eine sehr nutzbare Kirsche, und etwas breiter, als hoch. Sie mißt in ihrer Breite einen Zoll, weniger eine Linie, in ihrer Höhe und Dicke aber drei Linien weniger, als einen Zoll. Die Seitenlinie bemerkt man nur etwas deutlich, wenn man die Frucht gegen das Licht hält; das Blüthengrübchen ist klein, aber deutlich. Die Farbe ist dunkelroth, das Fleisch zart, dunkelroth um den Stein, hellroth aber unter der Haut, und von einem anziehenden säuerlichen, etwas ins süßliche stechenden Geschmacke. Die Frucht reift zu Ende des Juli. —

3) Die

Digitized by Google

3) Die rothe Soodkirsche.

Diese, welche breiter und dicker, als hoch ist, mißt eilf Linien in der Breite, neun in der Höhe und zehn in der Dicke. Die Seitenlinie ist nicht sehr sichtbar, das Blüthenpünktchen aber sehr deutlich. Die Farbe der Frucht ist roth, und leidet wenig Abänderung auch in der größten Reife. Das Fleisch ist zart, hellroth, der Saft häufig und von einem säuerlichen weinartigen Geschmacke. Die Kirsche reift zu Ende des Juli.

4) Die schwarze Soodkirsche.

Diese ist breiter als dick, und eben so dick, als hoch. Ihre Breite beträgt neun, und ihre Dicke und Höhe acht Linien. Auf der plattesten Seite zeichnet sie sich von den übrigen schwarzen Sauerkirschen durch eine etwas röthlichere Farbe aus, und die Seitenlinie ist so dünne, wie ein Haar; das Blüthengrübchen klein, doch aber deutlich. Die Farbe der reifen Frucht ist schwarz, das Fleisch zart, an dem Steine sehr dunkelroth, fast schwarz, unter der Haut aber heller; der Saft ist in Menge vorhanden, und von einem angenehmen anziehenden säuerlichen ins Süße stechenden Geschmacke. Die Kirsche reift in der Mitte des Juli.

5) Die deutsche Pelzweichsel.

Diese ist eine der gangbarsten veredelten Sauerkirschen, die aus dem gemeinen wilden Kirschstamme entstanden sind, und scheint eine

Digitized by Google

der rundesten zu seyn. Sie mißt in ihrem Durchmesser zehn Linien. Die Seitenlinie sieht man sehr wenig, das Blüthenpünktchen aber deutlich. Die Farbe der Kirsche ist schwarzbraun und glänzend, das Fleisch derb, der Saft häufig und von einem angenehmen, weinsäuerlichen, stärkenden, kühlenden Geschmacke. Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

6) Die Prinzenkirsche.

Diese kömmt der vorigen sehr nahe, nur reift sie vierzehn Tage, bis drei Wochen eher. Sie mißt in der Breite und Dicke neun Linien, und nur eine halbe Linie weniger in der Länge. Die Seitenlinie sieht man kaum in einer haardünnen Gestalt herablaufen, desto deutlicher aber das graue Blüthenpünktchen. Die Farbe der Frucht ist schwarz und glänzend, die Haut zähe und fest, das Fleisch fest und von starken Zusammenhange, von Farbe schwarzroth, und der Saft von einem säuerlichen angenehmen erquickendem Geschmacke. Die Kirsche reift zu Ende des Juni.

7) Die große Nonnenkirsche.

Dieses scheint eine Abart von der gewöhnlichen deutschen Pelzweichsel zu seyn; zeichnet sich aber doch durch ihre viel fleischigere Theile aus. Ihre Seitenlinie ist sehr dünn, und endiget sich in dem sehr deutlichen Blüthengrübchen. Sie mißt in der Breite einen Zoll, in ihrer Dicke eine Linie weniger, und in ihrer Höhe noch eine Linie weniger. Ihre

Farbe

Digitized by Google

Farbe ist schwarzbraun, bei langer Reife beinah ganz schwarz und glänzend. Die Haut ist dicht und sehr zusammenhängend; das Fleisch ebenfalls ziemlich zusammenhängend, roth und überall mit noch dunklern Stellen versehen, der Saft in Menge vorhanden und von einem sauersüßlichen stärkenden Geschmacke. Die Frucht reift in der Mitte des Juli. —

8) Die Jerusalemskirsche.

Diese, die man auch die Brüsselet Brüyn nennt und wirklich eine schöne Weichsel nennen kann, mißt in ihrer Höhe einen Zoll, in ihrer Breite aber eine Linie mehr. Am Blüthengrübchen ist sie fein rund zugewölbt, und die Seitennath kaum merklich. Die Farbe der recht reifen Kirsche ist dunkelroth und glänzend, wie ein Spiegel; das Fleisch locker und enthält vielen Saft, welcher hellroth, säuerlichsüß und erquickend ist. Die Frucht reift zu Ende des Juli, zuweilen auch wohl erst zu Anfang des Augusts. —

9) Die Herzoginkirsche. Cerise royal (Seris rojal).

Diese, welche der berühmte Pomolog Mayer, die alte Königsweichsel nennt, ist eine der beliebtesten Kirschen, und verdient vorzüglich angepflanzt zu werden. Sie ist unter den Weichseln die erste im Jahre, ist mehr platt, als rund und zieht sich auf beiden Seiten. Ihre Breite beträgt neun, und ihre

Höhe acht Linien. Die Haut ist dünne, die Farbe bei voller Reife dunkelroth, das Fleisch außerordentlich zart und weich, und verschwindet gleichsam auf der Zunge. Der Saft ist hellroth und überflüßig vorhanden und von einem säuerlichsüßen, erhabenen sehr erfrischenden Geschmacke. Das Säuerliche verliert sich immer mehr, je reifer die Frucht wird. Die Frucht selbst reift im Juli.

10) Die Weichsel von Montmorency. Cerise de Montmorency) Serif de Mongmorangsy).

Diese, welche mehr zu den Amarellen, als Weichseln gehört, scheint zwar ganz rund zu seyn, ist es aber in der That nicht; denn sie ist breiter als hoch, und nicht so dick, als breit; sie mißt in der Breite eilf Linien, in der Dicke zehn und in der Höhe neun. Die Seitenlinie ist nur dann sichtbar, wenn man die Kirsche gehörig ans Licht dreht, das Blüthengrübchen ist aber deßo deutlicher, weil es tief ist. Die Farbe der Frucht ist hochroth, und an manchen Stellen spielt sie ins Weißrothe. Die Haut ist stark, das Fleisch weiß und der Saft von einem angenehm süßsäuerlichen erquickenden Geschmacke. Die Frucht reift gegen das Ende des Juli.

11) Die Spanische Frühweichsel.

Diese, welche man auch die Kentische Kirsche nennt, und die auf gutem Boden ansehnlich groß wird, und eine der ersten

Sauer-

Digitized by Google

Sauerkirschen im Jahre ist, ist ziemlich zirkelrund, und mißt in ihrem Durchmesser neun Linien. Die Haut ist zart, dünne und glänzend, die Grundfarbe roth und fällt an der Sonnenseite ins Schwarzbraune. Das Fleisch ist zart, der Saft hellroth und von einem angenehmen, säuerlichsüßen, stärkenden Geschmacke. Die Frucht reift bei günstiger Witterung zu Anfange, sonst aber in der Mitte des Juli.

12) Die schwarze ungarische Kirsche.

Diese ist dem Ansehen nach fast rund, wenn man sie aber genau betrachtet, so ist sie auf der Linienseite, die man hier aber nicht wahrnehmen kann, fast platt, und auf der entgegengesetzten Seite rund, und das Blüthengrübchen deutlich. Sie mißt in ihrer Breite einen Zoll, in der Höhe und Dicke aber eine Linie weniger. Die Farbe der Frucht ist schwarz, das Fleisch fest und zart, der Saft dunkelroth und von einem süßsäuerlichen nachdrücklichen Geschmacke. Die Kirsche, die zum frischen Genusse, zum Welken, zu Saft und zum Einmachen gut ist, reift in der Mitte des Juli.

13) Die holländische Kirsche.

Cerise de Hollande (Serif de Hollangd).

Diese, welche auch die Oranienkirsche und die holländische Weichsel genennt wird, hat zwar ein rundes Ansehen, ist aber nicht kugelrund, sondern breiter, als dik, und dicker, als hoch; sie mißt nehmlich

Digitized by Google

in ihrer Breite einen Zoll und eine Linie, in ihrer Dicke einen Zoll, und in ihrer Höhe eilf Linien. Die Seitenlinie ist dunkler, als die Grundfarbe. Die Farbe der Frucht selbst ist hellroth, nur auf der Sonnenseite etwas dunkler; übrigens schimmern sehr viele weiße Pünktchen durch die Haut, welche der Frucht ein punktirtes Ansehn geben, vorzüglich aber im Zeitpunkt der Reife bemerkbar sind. Das Blüthengrübchen ist sehr deutlich, die Haut zähe, das Fleisch weiß und ziemlich dicht; der Saft häufig; weiß, dabei etwas trübe, und von einem süßsäuerlichen sehr stärkenden Geschmacke. Die Frucht reift in der Mitte des Juli. —

§. 166.

14) Die Ostheimer Kirsche.

Diese unter den runden Sauerkirschen, oder sogenannten Weichseln sehr gesuchte und berühmte Kirsche, hat eine ansehnliche Größe, mißt in ihrer Höhe zehn, in ihrer Breite zwölf, und in ihrer Dicke eilf Linien. Ihre Seitenlinie ist fast gar nicht sichtbar, gewöhnlich da nur weniger roth gefärbt, oder so dünn, wie ein Haar, das Blüthengrübchen sieht man aber sehr deutlich, sonst aber spielen noch einige kleine Vertiefungen auf ihrer Oberfläche. Die Farbe der Frucht ist fast dunkelroth und glänzend, und wenn sie lange hängt, so wird sie ganz schwarzbraun.

Das

Digitized by Google

Das Fleisch ist zart und markigt, der Saft hellroth und in Menge vorhanden, und der Geschmack süßsäuerlich, wovon das Säuerliche angenehm piquant ist. Die Frucht reift am Ende des Juli.

Diese Kirsche verdient, da das strauch- oder buschartige Stämmchen, wie die kleine Mirabelle auch auf dem schlechtesten Boden gut thut, alle Aufmerksamkeit. Der Sage nach soll sie ein fränkischer Arzt, aus Ostheim gebürtig, ihrer Vortrefflichkeit wegen, aus Oberitalien mitgebracht, und zuerst bei Ostheim angepflanzt haben. Ich fühle mich ganz überzeugt, daß es ein sehr lohnendes Unternehmen wäre, wenn ein fleißiger, nachdenkender Mann eine Strecke Landes, an denen es leider eben keinen Mangel hat, bloß mit Mirabellen und Ostheimerkirschen bepflanzte. — Ich will hier ganz kurz die Behandlungsmethode dieser Kirschenart, nach des Herrn Sievoigts Bemerkungen vorlegen: Die vorzüglichsten Plätze zum Anbau dieser Kirschgattung sind kiesigte Anhöhen und Berghänge, die an der Morgen- und Mittagssonne frei da liegen, oder sonst den größten Theil des Tags, ungehindert von der Sonne bestrahlt werden können. Zum Anpflanzen selbst wählt man gern drei Schuh hohe, oder auch etwas niedrigere oder höhere Stämmchen, mit einem oder zwei Nebenästen, und pflanzt sie im Frühjahre, wo sie dann gewöhnlich im

Digitized by Google

nächstfolgenden Jahre schon tragen, im dritten vierten und fünften Jahre aber so viele Kirschen liefern, daß man die Blätter oft nicht vor lauter Kirschen sehen kann. Ist ein solcher Kirschberg, sechs, sieben, höchstens acht Jahr alt, so haben sich die Kirschsträuche gemeiniglich so ausgebreitet, daß sie anfangen unfruchtbar zu werden. In diesem Falle kann man nun entweder das ganze Stück umroden, und ganz von neuem bepflanzen, oder auch nur die alten unfruchtbaren Stämme kurz über der Erde absägen, und die jungen Wurzelschößlinge stehen lassen, und so den Berg in neuen fruchtbringenden Bestand setzen. Um sich aber, wenn man etwa den Berg ganz umroden will, nicht aller Kirschen auf ein oder mehrere Jahre völlig zu berauben, so thut man wohl, wenn man seine Kirschberge in mehrere Quartiere theilt, und dann nöthigen Falls eins ums andere zur neuen Bepflanzung umrodet.

15) Die Kirchheimer Kirsche.

Diese, die ihren Namen dem dritthalb Stunden von hier gelegenen, kurmainzischen Dorfe Kirchheim, zu verdanken hat, fällt fast in eine Zirkelrunde, wovon der Durchmesser acht Linien hat. Man bemerkt an ihr keine Seitennath und auch keine breite Seite. Die Farbe der reifen Frucht ist schwarz, die Haut sehr dünne, der Saft schwarz, häufig, und von einem säuerlichsüßen, anziehenden Geschma-

Digitized by Google

schmacke. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Julius. Der Baum hat einen ganz vortrefflichen Wuchs, und liefert reiche Erndten.

16) Die Erfurter Augustkirsche. —

Diese, welche fast ganz rund, und in ihrer vollen Reife, von glänzendschwarzer Farbe ist, möchte wohl unter den eigentlichen Sauerkirschen den ersten Rang einnehmen; hierzu berechtiget sie ihr säuerlichsüßer gewürzhafter und erhabener Geschmack. Ob sie aber anderwärts eben jenen Grad von Vollkommenheit erlange, als hier, ist eine Frage, die ich beinah mit Nein beantworten möchte; denn auswärtige Oekonomen, die sich mit ihrer Cultur beschäftigen, geben ihr das Lob nicht, das man ihr, ohne aus Vorliebe für sein Vaterland zu handeln, in hiesiger Gegend aus voller Ueberzeugung geben muß. —

17) Die Allerheiligenkirsche. Cerise tardive, ou de la Toussaint (Seris tardiw, u de la Tussäng).

Diese, welche auch die Spätkirsche, die Octoberkirsche und die St. Martinskirsche genannt wird, ist mittelmäßig groß, und etwas platt gedruckt. Ihre Höhe beträgt sieben, ihre Breite acht Linien, und ihre Dicke eben so viel, als die Höhe. Ihre Seitenlinie besteht in einer ganz seichten Furche, welche sich in einer kleinen Vertiefung

Digitized by Google

am Blüthenpünktchen endiget. Die Farbe der Frucht ist hellroth, bei voller Reife aber dunkelroth, die Haut ist zart, das Fleisch ebenfalls zart, und scheint, wenn man die Frucht gegen das Licht hält, beinah durchsichtig zu seyn; es enthält vielen säuerlichen, angenehmen und anziehenden Saft. Der Baum hat die besondere Eigenschaft, daß, wenn er im Junius zu blühen angefangen hat, er im August, September und October immer reife Kirschen liefert. Man findet daher immer eine lange Zeit Blüthen, grüne und reife Kirschen an seinen Zweigen, von denen einige doppelt auf einem Stiele stehen.

§. 167.

18) Die kleine Frühamarelle. Petite Cerise rouge precoce (Petit Serisrubsch precohs).

Diese, welche Mayer die weiße Sauerkirsche, und die Pomona austriaca auch die frühzeitige Weichsel nennt, ist unter den Ammern die erste im Jahre. Sie ist nicht vollkommen rund, sondern sowohl etwas gedrückt, als auch an der Linienseite platter, als an der gegenüberstehenden, wo sie etwas ins Zirkelrunde fällt. Die Seitenlinie ist kaum sichtbar, das Blüthengrübchen aber tief. Die Kirsche mißt sieben Linien in der Höhe, zehn in der Breite, und etwas über sechs in der Dicke. Die Farbe

ist

Digitized by Google

ist hellroth, wird aber, wenn die Frucht lange hängt, und recht reif wird, braunroth; das Fleisch ist sehr zart und weiß, der Geschmack säuerlichsüß und stärkend. Die Frucht reift bei günstiger Witterung schon am Ende des Mai, gewöhnlich aber in der Mitte des Junius. —

19) Die große Amarelle. Cerisier à gros fruit rouge, pâle (Serisieh a gro früt ruhsch, pahl).

Diese, welche auch die doppelte Glaskirsche genannt wird, verdient mit unter die vortrefflichen Kirschen gezählt zu werden. Sie hat einen Zoll in der Breite, und acht bis neun Linien in der Höhe. Am Stiele ist sie platt gedruckt, dem Stiele gegen über aber ganz rund. Ihr Seitennäthchen ist nur durch einen schwarzen Strich bemerklich. Die Farbe der Frucht ist hellroth, die Haut zart, und straff angespannt, das Fleisch locker, mit weißen Fibern stark durchzogen, und ziemlich durchsichtig; der Saft ist weiß, hell, und hat einen weinsäuerlichen, süßen, erfrischenden Geschmack. Die Reifzeit der Frucht fällt in das Ende des Julius, oder in den Anfang des Augusts.

20) Die große Maikirsche.

Diese, welche die erste unter den Frühkirschen ist, und auch Frühweichsel genannt wird, ist fast ganz rund, nur zieht sie sich auf beiden Seiten ein Wenig ins Breite.

In

Digitized by Google

In der Gegend des Blüthenpünktchens tritt das Fleisch auf einer Seite ein wenig in die Höhe, da es hingegen auf der andern niedriger ist. Die Frucht hat in ihrer größten Breite beinah einen Zoll im Durchmesser, und in der Höhe eine Linie weniger. Die Farbe ist hellroth, wird aber nach und nach immer dunkler; die Haut ist etwas zähe und stark, das Fleisch weich und locker, der Saft süßsäuerlich, angenehm und stärkend. Die Frucht, welche in der ersten Hälfte des Junius reift, verdient alle Achtung. Der brave Kircheninspektor Luksche zu Utzberg hatte von einem annoch ziemlich kleinen Baume dieser Art, schon für 2 Thlr. 12 Gr. Kirschen verkauft, und doch hatte der Baum dazumal, da ich ihn sahe, beinah noch die Hälfte seiner Früchte.

21) Die späte Maikirsche.

Diese, welche einige auch die rothe Maikirsche nennen, wird auf einem guten Standpunkte ziemlich groß. In ihrer Form ist sie etwas herzförmig und breit, und ihre Höhe beträgt zehn, ihre Breite eilf, und ihre Dicke zehn Linien. Ihre Seitenlinie ist wie ein Haar, und endiget sich mit dem grauen Blüthenpünktchen, welches in einer kleinen Vertiefung steht. Die Farbe ist hellroth, wenn die Frucht aber lange hängt, dunkelroth und glänzend. Das Fleisch ist zart, und stark geröthet, der Saft nur wenig roth

ge-

Digitized by Google

gefärbt, und von einem süßsäuerlichen, weinhaften und stärkenden Geschmacke. Die Frucht reift in der Mitte des Junius. —

24) Die große lange Lothkirsche. —

Diese ist eine ansehnlich große Kirsche, deren Form länglich zu seyn scheint, es aber in der That nicht ist; denn sie ist wirklich breiter, als lang, mißt in ihrer Höhe neun, in ihrer Breite zehn, und in ihrer Dicke neun und eine halbe Linie. Die Seitenlinie ist ganz schwach, das Blüthengrübchen aber sehr deutlich. Die Farbe der Frucht ist rothbraun, und wenn sie recht reif geworden, schwarzbraun; die Haut etwas stark und zähe, das Fleisch zart, und hat einen zarten, hellrothen Kranz von Fibern in einiger Entfernung vom Stelne herumgehend; der Saft ist hellroth, und von einem säuerlichen anziehenden Geschmacke. Die Frucht reift zu Ende des Julius, und dauert bis in die Mitte des Augusts. —

§. 168.

b) Längliche oder herzförmige Sauerkirschen.

Hierher gehören:

1) Die saure Herzkirsche. Griotte de Chaux (Griot de Schoh).

Diese, welche auch die Herzkirschweichsel genannt wird, hat die Form einer kur-

Digitized by Google

kurzen Herzkirsche, ist auf der Seite, wo sich die kleine Nath befindet, nur ein wenig platt, da hingegen der übrige Umkreis ganz in eine Zirkellinie fällt. In ihrer Höhe, welche mit der Breite einerlei ist, mißt sie einen Zoll, in der Dicke aber eine halbe Linie weniger. Das Blüthengrübchen ist nur durch einen grauen Punkt bemerkbar; die Farbe der Frucht schwarzroth und glänzend, das Fleisch zart, und am Steine dunkler, als unter der Schale; der Saft hellroth, in ziemlicher Menge vorhanden, und von einem säuerlichsüßen und stärkendem Geschmacke. Die Frucht reift in der Mitte des Julius. —

2) Die Kirsche von der Ratte.

Diese, welche aus Holland abstammen, und ihren Namen einem gewissen Grafen von der Ratte, in dessen Garten sie zuerst gezeugt worden, zu verdanken haben soll, ist eine mittelmäßig große Frucht, die etwas ins Längliche fällt, und ein ziemlich bemerkbares Blüthengrübchen hat. Die Farbe ist pechschwarz, die Haut glänzend, das Fleisch blutroth, sehr saftig, und von einem angenehm sauren Geschmacke. Die Zeit der Reife ist am Ende des Julius, und dauert bis in die Mitte des Augusts.

§. 169.

C. Das Schalenobst.

Hierher gehören nach der Seite 157 vorgelegten Abtheilung:

1) Die

Digitized by Google

1) Die Wälschen Nüsse.

Das Vaterland des Wälschen Nuß- oder Wallnußbaums mögen wohl die nördlichen Provinzen Asiens seyn, woher ihn dann die Römer zu den Zeiten der Könige nach Italien gebracht, hierauf in ihre eroberten Provinzen Galliens verpflanzt haben, von da er sich dann in die übrigen europäischen Länder verbreitet haben mag. Er liebt vorzüglich einen leimigten und schwarzen Boden, und seine Fortpflanzung geschieht am besten durch die Früchte selbst. Man legt nehmlich die Nüsse entweder gleich im Herbste mit ihrer grünen Schale, oder erst im kommenden Frühjahre. Auf jeden Fall aber thut man wohl, wenn man folgendes Verfahren dabei anwendet. Man mache nehmlich ein, etwa einen Schuh tiefes Loch, lege eine Steinplatte hinein, und sodann klare gute Erde darauf, und fülle das Loch so voll, daß etwa noch vier Finger hoch an der gänzlichen Ausfüllung fehlen. Sodann lege man die Nuß in die annoch vorhandene Vertiefung und bedecke sie mit Erde, so daß sie nunmehro vier Finger hoch in der Erde steckt. — Es ist bekannt: die Wälschennußbäumchen machen eine außerordentlich starke Pfalwurzel, so daß man ein solches Stämmchen, wenn es etliche Jahre im Boden gestanden nicht wohl herausholen kann, ohne in Gefahr zu seyn, die Haar- und Saugwürzelchen, die für das Bäumchen zur Erhaltung

Digitized by Google

tung des Lebens absolut nothwendig sind, zu verletzen, und so in der Folge um das ganze Stämmchen zu kommen. Befolgt man aber den so eben angegebenen Rath, und legt eine Steinplatte unter, so hemmt man das Eindringen der Pfalwurzel, nöthigt sie, sich zu biegen, und desto mehr Haar- und Saugwürzelchen zu bilden. Will man aber das Bäumchen da, wo man die Nuß eingelegt hat, für sein ganzes Leben stehen lassen, so ist freilich das Unterlegen einer Platte nicht nöthig. Haben die Stämmchen eine Höhe von sieben bis acht Schuhen erreicht, so kann man sie verpflanzen. Man nimmt ihnen aber nichts von ihrer Krone, sondern läßt ihnen die Freiheit zu wachsen, wie sie wollen, es sey dann, daß gar zu unregelmäßige Aeste ein anderes erheischten. —

Die Früchte des Wälschennußbaums haben alle eine dicke grüne Hülle, welche frisch ein grünes, trockenes, bitteres, und trocken ein schwarzes Fleisch, und unter derselben eine große, rundliche, harte Capsel hat, welche durch vielholzige Wände, welche man den Sattel zu nennen pflegt, in so viel Abtheilungen getheilt, einen ovalen, in vier längliche Theile getheilten, unregelmäßig vertieften, mit einer gelben, dünnen und einer weißen, noch feinern Haut umzogenen, wohlschmeckenden Kern einschließt.

Folgende Sorten sind vorzüglich bekannt:

3) Die

Digitized by Google

1) Die Pferdsnuß. Noix de Jauge (Noa de Schosch).

Diese ist die größte unter ihren Anverwandten, und fällt daher auf der Tafel ziemlich in die Augen. Nur Schade, daß der Baum nicht recht fleißig trägt, und die Kern der Nuß nach Maasgabe des Umfangs der Schale nicht verhältnißmäßig groß ist; denn die Schale ist außerordentlich dick, und nimmt mithin vielen Raum ein. —

2) Die dünnschalige Nuß. Noix Mesange (Noa Mesangsch).

Diese, welche man in hiesiger Gegend auch die Butternuß nennt, hat nicht nur eine dünne Schale, sondern auch einen recht starken vollkommenen Kern, ist mithin sehr empfehlungswürdig.

3) Die gemeine längliche Nuß.

Diese hat eine etwas wenig härtere Schale, als die sogenannte Butternuß, zugleich auch einen schönen vollkommenen Kern.

4) Die gemeine runde Nuß.

Diese hat alles mit der kaum genannten überein, nur daß sie mehr ins runde fällt.

§. 170.

II. Die Haselnüsse.

Das eigentliche Vaterland dieser Fruchtart ist Kleinasien, daher ihr auch die Römer, welche sie dorther, und zwar von Pontus geholt haben, den Namen nux pontica gaben,

da sie hingegen den Namen Corylus avellana von der Stadt Avellino im Fürstenthume Benevento haben mögen. Der Strauch, der diese Früchte liefert, erreicht eine Höhe von zwölf bis achtzehn Fuß, nimmt mit einem geringen Boden, und selbst auch mit einem schattigen Standpunkte vorlieb, und verdient, da so manches sonst unnütze Winkelchen damit bestanzt werden kann, alle Aufmerksamkeit des fleißigen Oekonomen. Man pflanzt ihn theils durch Wurzelbrut, theils durch die Früchte fort, und vermehrt die edlen Sorten durchs Veredeln auf den gemeinen Haselnußstrauch.

Wir rechnen vorzüglich folgende Früchte dieser Art hierher:

1) Die gemeine Haselnuß. Corylus avellana Sylvestris. L.

Diese, welche man eigentlich die Waldhaselnuß nennen könnte, trifft man bekanntlich beinah in allen Laubhölzern an. Die Früchte wachsen an der Staude in großen dicken Trauben, so daß oft acht bis zehn derselben aneinander gefügt erscheinen, und einen gemeinschaftlichen Stiel haben. Die Nuß selbst ist mehrentheils rund, oft aber auch etwas länglich, sodann oben aber auch etwas breiter und unten etwas abfallend. Ihre Farbe ist bräunlich, die Schale dick und der Kern klein. Die äußere Hülle schließt die Nuß bis auf die Hälfte ein, und hat keine

tiefen

Digitized by Google

tiefen Einschnitte, und diese stehen von einander.

2) Die gemeine cultivirte Haselnuß. Corylus avellana sativa.

Diese unterscheidet sich nicht viel von der vorigen, nur ist sie etwas größer und länger, oben ein wenig zugespitzt, fast oval und von beiden Seiten etwas zusammengedrückt. Die grüne etwas tiefer eingeschnittene Hülle schließt die Nuß fast bis an die Spitze ein. Die Schale ist etwas dünner, und der Kern größer, als in der vorigen.

3) Die Lambertsnüsse.

Diese unterscheiden sich von den vorigen zweien ganz; denn ihre grüne Hülle besteht nur aus einem Blatte, oder vielmehr aus einem hohlen, oben spitz zugehenden und die Nuß nicht allein ganz einschließenden, sondern auch über dieselbe hervorstehendem Cylinder, dessen Rand nur wenig eingeschnitten ist. Man nennt sie daher auch Bartnüsse. Die Frucht ist länglichoval, geht oben spitz zu, ist von Farbe etwas röthlich, und an der Spitze gleichsam mit einer feinen Wolle bedeckt. Die Schale ist etwas dünne, und der Kern oval. Man hat zwei Spielarten davon:

a) Die rothe Lambertsnuß.

Diese, welche man auch die Blutnuß, und Ruhrnuß nennt, hat einen mit einer dunkelrothen Haut umgebenen Kern.

Digitized by Google

b) Die weiße Lambertsnuß.

Diese ist der vorigen völlig gleich, nur daß die Haut um den inwendigen Kern weiß ist, und ihre äußere Hülle nicht so weit herauf geht, als bei jenen. Beide wachsen selten in ganzen Büscheln, sondern nur zwei bis drei zusammen.

4) Die Mandelnuß.

Diese ist eine lange, dünne kegelförmig zugespitzte Frucht mit einer dünnen hellbraunen Schale, und langem süßen Kern, dessen Geschmack den Namen veranlaßt hat. Die grüne nicht stark gefranzte Hülle umgiebt die Nuß größtentheils, doch nicht ganz.

5) Die große Zellernuß. Corylus avellana fructu rotundo maximo.

Diese, welche auch die große runde spanische Nuß, die Pfundnuß, und die hallische Riesennuß genennt wird, ist sehr groß, am Kopfe dick, und ihre flachen Ecken abgerechnet, fast rund und rundet sich an der Spitze stumpf ab. Ihr Schild ist groß, im Umkreis fast rund und weiß, die Farbe der Schale hellbraun; vom Schilde herab bis in die Länge laufen abwechselnd dunklere Streifen. Unten nach der Spitze zu ist sie mit einer feinen Wolle bedeckt, wodurch die Farbe verändert wird. Die Schale ist dünne, der Kern füllt sie aber nicht immer ganz aus, sondern scheint länglicher zu seyn, als die Nuß selbst; der Geschmack ist zart und fein, die

äußere

Digitized by Google

äußere grüne Hülle liegt fest an der Nuß an, schließt sich über der Spitze fest zusammen, und öffnet sich dann erst, wenn die Nuß fast überreif ist; die Reife fällt in die letzte Hälfte des Septembers, und die Nuß erscheint häufiger einzeln, als in ganzen Büscheln.

6) Die große runde bunte Zellernuß.

Diese ist sehr groß, hat die Form einer Castanie, ist auf ihren beiden Seiten breit, oder platt gedruckt, so daß ihr Durchmesser in der Breite viel länger ist, als in der Höhe und Dicke. Ihr Schild ist weiß, von irregulärem Umrisse, ob es sich gleich dem Viereck nähert. Von demselben laufen merklich dunkelbraune und hellere Streifen nach der Spitze zu, die ihr wahrscheinlich den Namen gegeben haben. Ihre grüne Hülle ragt weit über die Nuß hervor, ist stark ausgezackt, oder gefranzt, und eine Seite dieser Franzen ist allemal viel länger, als die andere, und die Hülle öffnet sich weit. Die Schale ist weich, der Kern süß, wohlschmeckend und füllt die Schale ganz aus. Die Nuß reift am Ende des Augusts, und wächst gern in ganzen Büscheln.

7) Die große lange spanische Nuß. Corylus hispanica.

Diese ist die größte unter allen. Die dünne oben gemeiniglich eckige Schale bleibt mehr weißlich und wird ungefähr bis auf die Hälfte

Digitized by Google

von der grünen Hülle eingeschlossen. Der Kern ist zwar von gutem Geschmacke, aber nicht so süß, als der der vorigen. Die Größe macht diese Nuß am meisten geachtet. Sie reift übrigens später, als die übrigen.

§. 171.

III. Die Kastanien.

Der Kastanienbaum, der auch Kästenbaum genannt wird, und nach dem Systeme der Pflanzenkunde, fagus castanea heißt, soll aus Griechenland abstammen, und seinen Namen von Castana, einer alten Stadt in Thessalien erhalten haben. Er ist ein ansehnlicher Baum, so daß, wenn man in einer Kastanienplantage herumgeht, und die Blätter der Bäume nicht ansieht, man glauben sollte, man befände sich in einem Eichenwalde. Ich maß selbst in dem schönen Kastanienwalde bei Kronenberg, in Gesellschaft mehrerer Freunde, einen solchen Baum, und fand, daß sein Stamm, etwa ein paar Schuh von der Erde, 22 und einen halben Schuh in der Rundung hatte. Für Gärten ist er zu groß, und versperrt den Platz zu stark. Besser schickt er sich zu öffentlichen Anlagen, und da bringt er sowohl in Rücksicht seiner Früchte, als auch seines Holzes, vielen Nutzen. Für hiesige Provinz könnte er am besten bei Hopfgarten, Zimmern infra, Hochstädt, Utzberg, Vargula, Tiefthal, Hochheim, Mühlberg, Röhrensee, Kirch-

Digitized by Google

Kirchheim, Wernigsleben, Möbisburg, Walketsleben und Windischholzen angepflanzt werden. Der Baum kömmt fast in jedem Boden fort, und liebt, — wenn ich nach dem bei Kronenberg befindlichen Plantagen schließen darf, — einen trocknen steinigten Boden. Uebrigens aber glaube ich, daß ein leimigter Boden sein Lieblingsstandpunkt seyn dürfte. Seine Vermehrung bewirkt man vorzüglich durch die Früchte selbst, also, durch Saamen- und Pflanzschulen.

Wir rechnen für Deutschland bloß

die gewöhnliche zahme Kastanie

hierher. Diese sind nun in Ansehung ihrer Größe auf einem und demselben Baume selbst verschieden, welches wohl daher kommen mag, daß öfters in einer Hülle, in welcher gewöhnlich drei Früchte stecken, und eine oder zwei taub werden, die eine, oder zwei übriggebliebene sowohl mehr Raum zu ihrer Ausdehnung, als auch mehr Saft zu ihrer Nahrung erhalten. Uebrigens giebt es aber auch Spielarten, da Bäume von Natur große, andere aber bloß kleine Früchte tragen.

§. 172.

IV. Die Mandeln.

Die Römer erhielten den Mandelbaum zuerst aus Griechenland, pflanzten ihn in Italien an, und brachten ihn sodann nach Gallien, woher wir ihn dann vielleicht erhalten haben.

Digitized by Google

Er hat sehr vieles mit dem Pfirschbaume gemein; nur ist er größer und lebhafter in seinem Wachsthume, und trägt seine Aeste besser und gerader, als dieser. Er liebt dennemlichen Boden, wie der Pfirschbaum, und seine Vermehrung geschieht am leichtesten und bessen, durchs Okulieren auf Pflaumenstämmchen. —

Wir reden hier bloß von der süßen Mandel, und zählen folgende hierher:

1) Die große süße Mandel mit dicker Schale. Amandier à gros fruit doux (Amangdieh a gro früi duh).

Diese ist die größte Sorte, wächst noch in ihrer äußern Hülle, deren Grundfarbe gelbgrün ist, mißt einen Zoll und sieben Linien in ihrer Länge, einen Zoll und fünf Linien in ihrer größten Breite, und hat auf ihrer äußern Schale zarte, weiße, wolligte Haare, ungefähr eine Linie lang. Die äußere Hülle öffnet sich schnell, wenn die Frucht reif wird, und läßt ihre Nuß leicht fahren, daher man sie bald sammeln muß, damit man nicht darum kömmt. Die Nuß hat, wenn sie aus der Hülle tritt, eine röthliche Farbe, und hie und da kleine Grübchen, welches ihr ein narbigtes Ansehen giebt. Die Länge der Nuß beträgt einen Zoll und fünf Linien, und ihre größte Breite eilf Linien. Die Mandel selbst ist mit einer hell- und dunkelbraun gestreiften

Haut

Digitized by Google

Haut überzogen, und hat einen süßen und kräftigen Geschmack. —

2) Die große süße Mandel mit dünner Schale. Amandier à Coque tendre. (Amangdieh a Cok tangder).

Diese, welche auch Krachmandel, Jordansmandel, und Frauenzimmermandel genannt wird, hat eine schwerdförmig zugespitzte Gestalt, und eine mit Vertiefungen versehene dünne Schale, welche sich zwischen den Fingern zerbrechen läßt. Die Ursache, weswegen diese Schale so zart bleibt, glaubt Dühamel darin zu finden, daß die äußere Wand sich später, als ihre innere glättere und festere bildet, so daß man sie im August kaum wahrnehmen kann. Die Früchte kommen in ihren Schalen oder Nüssen unter dem obgemeldeten Namen Krachmandel in den Handel.

3) Die Mandelpfirsche. Amandier pêcher (Amangdie pescheh).

Diese ist halb Mandel und halb Pfirsche; nähert sich in ihrer äußern Bildung mehr der Mandel, gleicht aber im Fleische, und noch mehr im Steine der Pfirsche, unterscheidet sich also von der Mandel durch die Dicke der äußern Hülle, in welcher der Mandelstein zu stecken pflegt, und ist daher länger, breiter und dicker. An der Schattenseite hat sie eine grüngelbe Farbe, und ist glatter, auf der Sonnenseite aber röthlich, fällt auch wohl

Digitized by Google

ins Violette, und ist mit einer kurzen zarten Wolle bedeckt. Vom Stiele bis zum entgegengesetzten Ende läuft eine kleine Furche, die gegen die Spitze etwas krumm und tiefer wird. Ihre größte Breite fällt in die Hälfte ihrer Länge nach dem Stiele zu, wo sie sich kurz zarundet; gegen den Ausgang nimmt sie erst gemachsam, dann plötzlich ab, und setzt eine lange sehr scharfe Spitze auf; sie mißt in ihrer Länge einen Zoll und acht Linien, in der Breite einen, und in der Dicke einen halben Zoll. Das Fleisch ist roth, weiß, fest, und hat einen herben, doch pfirschenartigen Geschmack. Ihre Mandel ist süß, und wird noch mehr, als ihr Fleisch genossen. Sie reift in der Mitte des Septembers.

§. 173.

D. Beerenobst.

Wir zählen hierher:

1) Die Maulbeere.

Der vorzüglichste Baum von diesem Geschlechte, der uns eßbare Früchte liefert, ist der schwarze Maulbeerbaum. Meurier à fruit noir (Mörieh a früi noar).

Dieser stammt ursprünglich aus Persien her, findet sich aber auch nach Pallas Bemerkung in der russischen südlichen Tartarei, und in Taurien wild; man trifft ihn nunmehr aber auch in den mehresten, nur etwas ansehnlichen Gär-

Digitized by Google

Gärten von Europa, und am häufigsten an den Seeküsten von Italien an. Er liebt einen guten Boden und einen geschützten Stand. Man pflanzt ihn durch Ableger, und durch den Saamen fort. In letzterm Falle wählt man gute lockere Gartenbeete, weicht den Saamen im Frühjahre, ungefähr im Märze oder im Anfange des Aprils vier und zwanzig Stunden lang in Wasser, streuet ihn hierauf in flache Riefen, und bedeckt ihn ungefähr einen halben Zoll hoch mit lockerer Erde, hält die Beete vom Unkraute rein, und verpflanzt nach zwei Jahren die jungen Stämmchen in eine besondere Baumschule, und wartet und pflegt sie darinne so lange, bis sie auf ihren künftigen Standpunkt können gesetzt werden. Die Himbeeren oder Brombeeren ähnlichen Früchte, sind anfangs hellgrün, darauf hellroth, und endlich schwarzroth; die Haut der einzelnen Beerchen ist so zart, daß sie beim Angreifen leicht zerreißt, und einen färbenden rothen Saft umherspritzt. Der Geschmack ist angenehm und säuerlichsüß. Die Frucht reift im September. —

2) Die Johannisbeere. Ribes.

Der Strauch, der uns diese Frucht liefert, hat die Insel Zante zum Vaterland, und ist erst vor zweihundert Jahren von da nach England, sodann zu uns gekommen, und hat sich nunmehro fast allgemein verbreitet.

Er

Digitized by Google

Er nimmt mit einem jeden Boden, und selbst auch mit der schlechtesten Lage vorlieb, jedoch wächst er in einem guten, frischen, lockern Boden viel freudiger, trägt weit mehr, und liefert zugleich schönere und bessere Früchte, als im schlechten Lande. Seine Vermehrung ist die leichteste, die es nur immer geben kann; sie geschieht entweder durch Wurzelbrut, oder durch Stöpflinge. Man darf nur junge Reiser, oder Sommerlohden abschneiden, und sie in die Erde stecken, da gehen sie sicher an. So delikat und gesund auch die Frucht ist, so kann ich doch niemanden rathen, zu viel Johannisbeersträuche auf die Rabatten seines Gartens zu pflanzen. Denn sie nehmen nicht nur der Rabatte alle Sonne, und werden nah auf der Erde der Aufenthaltsort von verschiedenem Ungeziefer, sondern sie beschatten auch die daneben liegenden Beetchen so stark, daß man nicht viel Gutes darauf erziehen kann. Man pflanze sie daher weitläufig, und ziehe sie, soviel möglich, einstämmig oder baumartig. —

Wir haben eigentlich zwei Hauptarten dieser Frucht, nemlich

1) Die eigentlichen Johannisbeeren.

Diese haben das Eigene, daß sie an langen herunterhängenden Sträußern wachsen; aus einem geraden Stiele kleine Nebenstielchen herausgehen, an deren jedem eine einzelne

Digitized by Google

zelne Beere sitzt, und endlich daß die Beeren halb durchsichtig sind, so daß man die Kerne darin liegen sehen kann.

Wir haben dreierlei Varietäten davon, nemlich

a) **Die rothe Johannisbeere.** Grosselier à fruit rouge (Grosselieh a früt ruhsch).

Diese ist unter allen die bekannteste und gemeinste, — wie ihr Name sagt, — von Farbe roth, und wird am mehresten gebraucht.

b) **Die fleischfarbene Johannisbeere.** Grosselier à petit fruit Couleur de Chair (Grosselieh a peti früt Culöhr de Schähr).

Diese unterscheidet sich von jener bloß durch ihre Farbe.

c) **Die perlfarbene Johannisbeere.** Grosselier à fruit perlé (Grosselieh a früt perleh).

Auch diese, welche bei ihrer vollen Reife ins Gelbliche spielt, weicht bloß durch ihre Farbe von jenen beiden ab.

2) **Die schwarze Johannisbeere.** Grosselier à fruit noir (Grosselieh a früt noar). —

Diese, welche auch **Gichtbeere, Bocksbeere, Ahlbeere, Wendelbeere, Schwarze Zeitbeere, Braunbee-**

Digitized by Google

heere, Alantbeere, Pfefferbeere und Stinkbeere genannt wird, ist die größte unter ihren Geschwistern, von Farbe ganz schwarz, und von einem widrigen wanzenartigen Geruche, wird aber doch stark gesucht. Der Strauch wird größer, wuchert stärker, treibt größere Blätter, und diese auch eher heraus, als die übrigen Johannisbeeren. Der Ritter Linné führt diese Johannisbeerenart in seiner materia medica und flora suecica als eine heilsame, in verschiedenen Zufällen mit Nutzen zu gebrauchende Frucht an. —

Diese bisher beschriebenen Johannisbeerarten habe ich selbst in meinem Garten. Man hat aber noch mehrere, deren Plus und Minus in der Größe wahrscheinlich in der Cultur liegt. Dahin gehört:

a) Die große holländische Johannisbeere.

Diese hat größere Beeren und längere Trauben, als die gemeine rothe Johannisbeere, so wie dann ihr Strauch auch stärker und ansehnlicher ist. —

b) Die weiße holländische Johannisbeere.

Auch diese ist vorzüglicher, als unsere gemeine weiße Johannisbeere. —

3) Die Stachelbeere.

Diese dürfte wohl mit den Johannisbeeren einerlei Vaterland, und einerlei Weg zu uns

Digitized by Google

uns genommen haben. Man nennt sie auch Klosterbeere, Kraußbeere und Stickbeere. Die bekanntesten Arten davon sind:

a) Die wilde Stachelbeere.

Dieses ist eine kleine, glatte, und braungelbe Frucht, welche auf ihrem Busche in Hecken wächst, und an den Stielen der Blätter nur ein klein Nebenblatt hat.

b) Die weiße Gartenstachelbeere.

Diese ist länglichrund, weiß, und auf der Oberfläche mit kleinen Härchen besetzt.

c) Die rothe- oder rothbraune Stachelbeere.

Diese ist roth, und wird zuletzt schwärzlich. Der Strauch hat etwas breitere Blätter, und an den Stielen ein dreifaches Nebenblatt. Die Zweige hangen mehr nieder, und haben weniger Stacheln. —

d) Die grüne Stachelbeere.

Dieses ist eine große, eirunde, über und über mit vielen starken Haaren besetzte Frucht, die ihre grüne Farbe auch bis zum höchsten Grade der Reife behält.

e) Die stachelichte Stachelbeere.

Diese ist klein, nicht viel größer, als eine Johannisbeere, wird am Ende dunkelpurpurfarbig, ist zugleich mit einem blaulichen Staube bedeckt, und hat nur einzelne,

we-

Digitized by Google

wenige Saamenkörner. Die Zweige des Strauchs sind mit vielen, aber weichen Stacheln besetzt, und die Blätter etwas tiefer eingezackt, als bei den vorigen.

f) Die Canadische Stachelbeere.

Diese ist groß, und zwar beinah so groß, wie eine Haselnuß, ist über und über mit starken Stacheln besetzt, und wächst strausweise. —

Daß es außer diesen noch mehrere Sorten giebt, daran ist wohl nicht zu zweifeln, so wenig es ebenfalls in Zweifel zu ziehen ist, daß wir manche Sorten aus England bekommen, die wir schon lange haben, nur daß wir unsern Früchten nicht so glänzende und anlockende Namen geben, als andere Nationen, die uns ihre Waare gern aufschwatzen wollen. Leid thut es mir, daß ich gerade zu einer Zeit in dem vortrefflichen Garten des Herrn Stiftsamtmann Büttner zu Halle, und in jenem des Herrn Kanzler von Hoffmann zu Dieskau war, da die mancherlei Sorten von Stachelbeeren, die diese zwei vortrefflichen Verehrer der Natur und Oekonomie besitzen, noch zu klein waren, als daß ich mich durchs Gesicht und den Geschmack von ihren Eigenschaften hätte unterrichten können. Uebrigens paßt auch das auf die Stachelbeeren, was ich vorher wegen Bepflanzung der Rabatten mit Johannisbeeren gesagt habe. —

4) Die

Digitized by Google

4) Die Himbeeren. Rubus idaeus.

Diese, welche man auch Hombeeren, Himbeckbeeren, Hindbeeren, Himpelbeeren, Himmelbremen, Himbremen, Hohlbeeren, Hollbeeren und Haarbeeren nennt, findet man sowohl als eine Plage in den Forsten, als auch besonders cultivirt und mehr veredelt in den Gärten. Der Strauch kömmt in jedem Boden fort, am besten aber in einem lockern und etwas frischen, so wie er dann auch in dem unnützesten Winkel des Gartens seinen Platz haben kann, wo ihm dann zugleich ein schattiger Stand sehr zuträglich ist. Man vermehrt ihn am leichtesten und besten durch die Wurzelbrut, welche er, da er außerordentlich wuchert, in Menge liefert. —

Zwei Sorten von ihm sind die vorzüglichsten:

a) Die rothe Himbeere. Framboisier à fruit rouge (Frambdasieh a früt ruhsch).

Diese ist eben so bekannt, als die Erdbeere. Sie bildet gleichsam eine Halbkugel, und besteht aus lauter zusammengewachsenen Beerchen, deren jedes ein gekrümmtes Härchen und einen kleinen breitgedruckten Kern hat. Sie sieht glatt und hellroth, bei voller Reife aber etwas verschossen blaß aus. Sie ist wohlriechend, und von einem eignen deli-

Digitized by Google

faten Geschmacke; hat aber das Unangenehme, daß sich viele Maden und Fliegen darin befinden, welche den Genuß eckelhaft machen. —

b) Die weiße Himbeere. Framboisier à fruit blanc (Framboasieh a frui blank).

Diese ist eine bloße Spielart von der vorigen, weicht nur in der Farbe von ihr ab, ist süß und wohlschmeckend, dient aber zum Einmachen nicht so gut, als jene. —

Zweites Kapitel.

Das Einerndten, Aufbewahren und Welken des Obstes.

§. 174.

Wenn man einmal bei seiner in Rücksicht des Obstbaues angewendeten Mühe im Stande ist, die Früchte seines Fleißes einzuerndten, so muß man solche auch gehörig zu gewinnen, aufzubewahren und zweckmäßig zu verwenden suchen. —

In Rücksicht des Abnehmens des Obstes und zwar der Aepfel und Birnen machen wir einen Unterschied unter

Tafelobste und wirthschaftlichem Obste.

Das Tafelobst, welches man so lange, als möglich, zum frischen Genusse aufbewahren will,

Digitized by Google

will, muß man ganz behutsam, und wenn es seyn kann, gegen Abend, wenn die Sonne nicht mehr so heiß brennt, welches bisweilen des Herbstes ungeachtet der Fall ist; abnehmen, und sich ja in Acht nehmen, daß man es nicht drücke, stoße, oder sonst verletze; denn es wird sonst zu bald faul und geht zu Grunde. Ueberhaupt aber muß man sich immer nach dem Grade der Reife der verschiedenen Obstarten richten, und keine am Baume so reif werden lassen, daß sie alle Augenblick herabzufallen drohet. Hier muß nun freilich die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn. —

Was das sogenannte wirthschaftliche Obst, das man bald zu allerhand Gebrauche verwenden will, betrifft, so hat es damit nicht so viel zu sagen, denn so lange wird es immer gut bleiben, bis man es kochen, backen, oder zu Obstweine verwenden kann. Dasjenige Wirthschaftsobst aber, welches man etwa bis spät in den Winter, oder gar bis ins Frühjahr zum Kochen oder Dämpfen aufheben will, darf man ebenfalls nicht verwunden und so Gelegenheit zum baldigen Verfaulen geben. —

Das Abnehmen der Aepfel und Birnen, die sich lange halten sollen, geschieht nun entweder mit den Händen, an die man Handschuh angezogen hat, oder mit einem besonders dazu verfertigten Instrumente, welches

Digitized by Google

man Aepfelbrecher nennt. Dieses Instrument besteht bekanntlich aus einer kleinen tellergroßen hölzernen Scheibe, die eine lange Stange zu ihrem Stiele hat. An dem Rande dieser Scheibe befinden sich rund herum hölzerne Zinken. Will man nun Obst brechen, so ergreift man dieses Instrument bei seinem Stiele, reicht damit auf den Baum, faßt den Apfel oder die Birn zwischen zwei der an der Scheibe befindlichen Zinken, und drehet das Instrument etwas auf eine Seite, wo sich dann der Stiel des Obstes vom Zweige ablösen, und das Obst in den Obstbrecher fallen wird. Da aber mit dieser Art Obstbrecher das Obst leicht beschädigt wird, so wähle man statt der kleinen Scheibe lieber einen eben so großen mit Zinken und einem eben so langen Stiele versehenen Ring, an den man einen gestrickten Beutel, rings herum, wie ein Fischgärnchen befestiget hat. — Hier fällt doch das abgebrochene Obst auf keine Scheibe, sondern bloß auf Garn, welches gewiß bei weiten die Quetschung nicht verursacht, als das weit härtere Holz. —

Wälsche Nüsse und Kastanien schwingt oder schlägt man mit schlanken Stangen ab; Haselnüsse hingegen bricht man mit den Händen, so wie dieses bekanntlich auch der Fall mit den Maulbeeren, Johannis- und Stachelbeeren ist.

§. 175.

Digitized by Google

§. 175.

Das gewonnene Obst muß man nun auch gehörig aufzubewahren wissen. Dieses aber geschieht entweder in Kellern oder Kammern. Vor allen Dingen ist es aber nöthig, daß man das Obst, welches man lange aufbewahren will, nicht etwa nach Haus fahren, sondern behutsam in Körben nach Haus tragen lasse. Will man das Obst in Kellern aufbewahren, so dürfen diese nicht feucht, nicht dumpfig und nicht allzuwarm seyn; denn das Obst fault sonst nicht nur leicht, sondern nimmt auch gern einen fatalen Kellergeschmack an. Man macht entweder an den Seiten des Kellers weg Stellagen von Latten und belegt sie mit recht ausgetrocknetem Roggenstroh, oder man legt das Stroh gleich auf den recht trockenen Kellerboden, und legt sodann das Obst, nemlich Aepfel und Birnen darauf. Recht trocknes, von allem Geruche befreietes Stroh muß man nehmen, das Obst nimmt sonst ebenfalls den Strohgeruch und Geschmack an. Man kann übrigens auch das Obst in Kästen oder breterne Horden legen, und es aufbewahren. Man läßt sich nemlich drei Zoll hohe, vier und einen halben Schuh lange und einen Schuh und drei Zoll breite Kästen oder Rahmen machen, und die zwei langen Seitenbreter unten beinah am Boden mit einem einpaar Linien bretten, und ein Viertelzoll tiefen Falz versehen. In diesen Falz der beiden

Digitized by Google

Seitenbreter macht man nun einen Boden von Dachspänen, wovon das Hundert etwa 1 Gr. kostet. Man setzt nemlich einen Dachspan nach dem andern in die Falze des einen Seitenbretes ein, und drückt ihn, da er sich sehr leicht biegen läßt, in die Falze des andern Bretes, so daß diese nach und nach eingesetzten Dachspäne einen ordentlichen Boden bilden. Quer über die Kästen oder Rahmen macht man oben zwei Stege von Latten, die zur Handhabe dienen, zugleich aber auch bewirken, daß sich das in die Kästen gelegte Obst, wenn man die Kästen übereinander stellt, nicht berührt und drückt. In diese Kästen oder Hyrden legt man nun ein Stück Obst an das andere, stellt erst einen Kasten auf ein Gestell, setzt einen andern darauf, auf diesen wieder einen andern, und fährt so fort, bis die Kästen, so viel es der Raum erlaubt, alle auf einander stehen; oder man läßt sich ein ordentliches Gestell machen, wo man die Kästen wie Schubladen ein- und ausschieben kann, welches die Arbeit und das Nachsehen nach dem Obste noch mehr erleichtert. Diese Kästen sahe ich bei dem verdienstvollen Herrn Pfarrer Stickler in Kleinfahnern. Dieser würdige Mann bediente sich derselben zugleich auch statt der Welkhorden zum Welken des Obstes. —

Will man das Obst in Kammern aufbewahren, so kann man eben so verfahren; nur muß

Digitized by Google

muß man dafür sorgen, daß keine Kälte eindringen und das Obst zu Grunde richten könne. Gut ist es daher, wenn man bei eintretender starken Kälte durch eine gelinde Ofenwärme zu Hülfe kömmt. — Bei jeder Aufbewahrungsmethode ist es aber eine Hauptsache, daß man von Zeit zu Zeit das Obst untersuche, und das Anbrüchige auslese, weil es sonst das andere, welches es berührt, leicht ansteckt, und ebenfalls in Fäulung setzt. — Ueberhaupt thut man wohl, wenn man das Obst, welches man lange aufheben will, zwei, drei oder vier Tage, je nachdem die Witterung feucht oder trocken ist, in verschiedenen Haufen liegen läßt, daß es verschwitze, dann dasselbe Stück für Stück mit einem Tuche abtrocknet, und so vorbeschriebenermaßen aufbewahrt.

Ein ganz besonderes Mittel, alle Obstarten mehrere Jahre frisch zu erhalten, liefert das 86ste Stück des neuen Hannöverschen Magazins vom Jahre 1795. Es heißt hier so: Man nehme weißen klaren Sand, wässere ihn so lange, bis das Wasser auf ihm helle und klar wird; dann gieße man das Wasser ab, trockne den Sand an der Sonne, gieße darauf guten Coniac oder reinen Franzbranntewein; nun nehme man irdene oder hölzerne Behältnisse, um die Früchte, die nicht zu reif und nicht zu unzeitig abgenommen sind, einzuballiren und wohl zu verwah-

Digitized by Google

ren. Man streue in das Behältniß jenen präparirten Sand, doch so, daß die Früchte einander, ohne mit dergleichen Sand bestreuet zu seyn, nicht zu nahe kommen. Das irdene Gefäß darf nicht an einen zu feuchten Ort, und das hölzerne nicht an einen zu warmen gesetzt werden.

Die wälschen Nüsse schüttet man in einer Kammer auf Haufen, und zwar auf Stroh, damit sie keine Flecken auf den Boden machen, läßt sie so lange liegen, bis ihre grüne Schale leicht abgemacht werden kann, und löst sie sodann aus ihrer grünen, zuletzt ziemlich schwarz gewordenen Hülle heraus. —

Die Kastanien schüttet man mit ihren stachelichten Hüllen auf Haufen, läßt sie da ganz reif d. i. braun werden, drischt sie sodann mit langen etwas krummen Stöcken, löst sie so aus ihren Kapseln, und hebt sie im Keller auf, wo sie dann nicht gar zu stark austrocknen. Da aber diese gegen Lichtmeß anfangen auszuwachsen, so thut man wohl, wenn man sonst auch um Ostern herum noch gute frische Kastanien haben will, man läßt so viel derselben, als man etwa zu haben wünscht, in ihren stachelichten Gehäusen an einem trocknen Orte im Keller liegen, wo sie sich dann immer bis nach Ostern halten werden. — Um aber dieser Frucht das Keimen ganz zu verbieten, darf man sie nur schälen, auf dem Ofen trocknen, sie dann in Schachteln

Digitized by Google

teln aufbewahren, und vorm Gebrauche in der Küche in warmes Wasser einweichen. —

§. 176.

Nicht alles Obst wird roh verspeißt, sondern vieles davon auch noch auf andere Art benutzt, und zu diesem Ende gewelkt oder getrocknet, also:

Das Welken oder Trocknen des Obstes.

Das Obst, welches gewelkt werden soll, muß seine völlige Reife oder Zeitigung erhalten, und etwas gelegen haben, bis die natürliche Ausdünstung größtentheils aufgehört hat; ferner muß das faule und schimmliche ausgelesen, ausgeschnitten und reinlich abgewischt werden. Am besten aber ist es, man bestimmt dieses beschädigte zu einem andern Gebrauche. Uebrigens muß das Obst nach und nach und nicht schnell gewelkt werden. Die Hitze muß sich nach der Saftigkeit der Sorten richten. Die Sorten, die nicht viele wäßrigte Theile bei sich führen, vertragen eine stärkere Hitze, als diejenigen, bei denen das Gegentheil eintritt. Diese prallen bei vieler Hitze gleich auf, platzen auseinander, und der Saft zerfließt und verbrennt auf den Horden. Obst, das nach und nach welkt, dessen wäßrigte Theile blos verfliegen, die saftigen, honigartigen sich aber mehr konzentriren, ist das beste und schmackhafteste.

Digitized by Google

Das Welken oder Trocknen des Obstes geschieht nun

a) entweder an der Luft und Sonne,

b) in eingeheizten Stuben beim Ofen,

c) in Backöfen, und

d) in besonders dazu eingerichteten Welk- oder Darröfen.

a) Das Welken oder Trocknen des Obstes an der Luft und Sonne.

Diese Welkmethode findet nur bei Sommerobste statt; denn sie setzt immer so viel Sonnenwärme voraus, daß das Obst und die Schnitzchen ordentlich trocknen können. Man schneidet die Aepfel oder Birnen zu ordentlichen Schnitzchen, reihet sie an Schnüre, hänget sie unter Obdach, damit sie nicht beregnet, wohl aber von der Sonne beschienen werden können, und wendet sie dann von Zeit zu Zeit um, bis sie hinlänglich gewelkt sind. Mir gefällt diese Art zu welken nicht; denn die Schnitzchen werden einestheils bei anhaltender Nässe leicht verdorben, anderntheils zu sehr von dem Ungeziefer verunreinigt, und von dem Kothe der Tauben und Sperlinge besudelt. In jedem Falle aber tritt eine unappetitliche Sauerei ein. —

b) Das

Digitized by Google

b) Das Welken oder Trocknen des Obstes beim Ofen einer eingeheizten Stube.

Dieses hat nur im späten Herbste und vorzüglich im Winter statt; verursacht aber einen unangenehmen Dunst in der Stube, und daher leicht Kopfweh. — Man kann hier auf dreierlei Art zu Werke gehen. Entweder man legt das Obst auf den bloßen Ofen, und in die am Ofen befindlichen Kacheln, oder hängt es an Schnüren um denselben herum, oder man legt es auf Horden und stellt diese theils auf und theils unter den Ofen. Eine Hauptsache hierbei ist, daß man das Obst oder die Schnüre von Zeit zu Zeit wendet, und die Horden nach Bedürfniß bald auf wärmere, bald auf minder warme Stellen setzt, und so das Welken befördert. —

c) Das Welken oder Trocknen des Obstes in Backöfen.

Dieses ist nun auf dem Lande der gewöhnlichste, aber nicht der beste Fall; denn einestheils mißräth vieles von dem in den Backofen gebrachten Obste, weil man die Hitze nicht immer recht in seiner Gewalt hat, und anderntheils sind die Bäcker so gut, und müssen einen Theil davon, welches, da man die Stücke nicht wohl zählen kann, nicht gut zu verhindern ist. Man geht hier auf eine doppelte Art zu Werke: Man welkt nehmlich entweder gleich, wenn das Brod aus dem Ofen ist,

Digitized by Google

ist, oder man heizt den Ofen besonders dazu. In beiden Fällen thut man am besten, wenn man das Obst oder die Schnitzchen auf Horden thut, und sie so in den Ofen schiebt. Nur darf man den Ofen nicht gleich so heizen, als wenn man Brod backen wollte, weil sonst Horden und Obst sehr leicht verbrennen können. Uebrigens ist auch hier das Wenden des Obstes nöthig. Durch Uebung läßt sich die Sache am besten lernen.

Eine mir vorher ganz unbekannte Methode, das Obst zu welken, liefert uns das erste Stück, des wirklich für den Bürger und Landwirth sehr empfehlungswürdigen märkischen Volksblatts von 1798. Hier heißt es Seite 62 so „die einfachste und beste Art, die Baumfrüchte zu dörren, besteht darinn, daß man sie abschwellt und schnell dörret. Man schwellt sie ab, indem man sie ins siedende Wasser wirft, und einige Minuten lang darinn läßt; die einen eine längere, die andern eine kürzere Zeit, je nachdem die Frucht mehr oder weniger reif ist, und einen größern oder kleinern Umfang hat. Zum Herausnehmen bedient man sich eines Durchschlags oder eines aus Weiden geflochtenen Körbchens. Die aufgeschwellten Früchte legt man auf Horden und stellt sie in den Backofen. Der Grad der Wärme muß dem gleich seyn, den der Ofen hat, wenn man das Brod herausnimmt, daß man also den Backtag sich hierzu zu Nutze machen

Digitized by Google

machen kann. Wenn der Ofen erkaltet, zie-
het man die Horden heraus, setzt die Früchte
zum Verschwitzen so lange an die freie Luft,
bis der Ofen wieder warm ist, und wendet
sie um, ehe man sie wieder in den Ofen schiebt.
Dieses muß wohl zum drittenmal wiederholt
werden, je nachdem die Früchte mehr oder
weniger wässericht, groß oder zeitig sind.
Sind sie genug gedörrt, so läßt man sie in
freier Luft kalt werden, und bewahrt sie her-
nach in fest zugemachten Schachteln. Wenn
man die Aepfel und Birnen vor dem Dörren
schält, so muß man das Abgeschälte abkochen
und die Aepfel und Birnen in dieser Brüh auf-
schwellen. Nachher läßt man diese Brühe
über einem kleinen Feuer so lange verdunsten,
bis sie so dick wird, wie ein Syrup. Dann
wirft man die Früchte, ehe man sie das letzte-
mal in den Ofen thut, nur auf einige Au-
genblicke in den siedenden Brei. — Sie las-
sen sich leichter aufbewahren und erhalten sich
besser, wenn sie so zubereitet werden." —

d) Das Welken oder Trocknen des Obstes in besonders dazu errichteten Darröfen.

Dieses ist unstreitig die beste Methode,
und zum Theil auch schon hier zu Lande einge-
führt. Man bauet sich an einem schicklichen
Platze, z. B. im Garten, ein kleines Häus-
chen, das etwas in die Erde gehen kann; in
die Mitte desselben setzt man einen kleinen zur
Er-

Digitized by Google

Ersparung des Holzes und Beförderung der Hitze mit Zügen versehenen Ofen, und bringt dann hinter, vor und neben demselben Stellagen oder Gerüste an, worauf man etwa 6 Horden übereinander stellen kann. Auf die Horden thut man nun das Obst, macht Feuer in den Ofen, und welkt sodann, indem man das Obst nicht nur wendet, sondern die Horden auch bisweilen auf den Stellagen verwechselt, und ihnen bald einen wärmern, bald einen mäßigern Ort anweißt, dasselbe ganz gemächlich. Daß man die Thüre an dem Häuschen verschließen müsse, versteht sich wohl von selbst. — Uebrigens kann man auch die Stubenöfen zum Welken einrichten lassen. Man läßt sich nehmlich einen Ofen setzen, der ganz mit den bekannten Circulir- oder Dietendörfer Oefen Aehnlichkeit hat, und nur darinn von diesen abweicht, daß er keinen so schmalen, sondern einen an Breite und Höhe größern eisernen Kasten hat. Auf diesen größern eisernen Ofenkasten, womit wohl so ziemlich jeder Landmann versehen ist, wird zuerst eine alte eiserne Platte von einem andern alten Ofen, oder in deren Ermanglung ein starkes eisernes Blech gelegt, nur darf weder jene, noch dieses die ganze Oberfläche des Kastens bedecken, sondern es muß in der Gegend, wo der Zug angelegt werden soll, eine entsprechende Oeffnung bleiben. Hier muß man nun sorgen, daß da, wo die Platte

Digitized by Google

te an der Zugöffnung aufhört, quer an ihr hin, ein langes Stück Eisen gelegt werde, auf welchem theils das Plättchen, mit welchem innerhalb der Zug angefangen wird, zu stehen kömmt, theils die zwei Stückchen Plättchen, welche neben dem Zuge die Oeffnung bedecken, zum Theile aufliegen, und worauf alsdann die Seitenplättchen zum Zuge aufgesetzt werden müssen, und von vorn kömmt nun ein viertes Plättchen; so ist damit der Kanal zum ersten Zuge fertig. Wenn nun hinten an der Wand ein Plättchen von eben der Höhe, wie vorn befestiget und angeklebt worden, so legt man auf dieses und auf das am Loch einwärts stehende Plättchen zwei eiserne Stäbe, welche die Länge des Zugs, die Stärke von einem Viertel Zolle, und einen Zoll Breite haben. Hierzu schicken sich Schienen von alten Karnrädern recht gut. Auf diese beiden eisernen Stäbe legt man quer über andere und längere Plättchen, wozu sich alte Zungenziegeln (sogenannte Ochsenzungen) und woraus auch die übrigen Plättchen gehauen werden können, recht gut schicken. Auf diese quer über gelegte und wohl verstrichene Ziegeln oder Plättchen setzt man auf der Seite andere auf ihre Kante, und bedeckt sie wieder mit solchen, worauf sie stehen, querüber, und so ist der erste Zug ganz fertig; so macht man auch den zweiten und den dritten, und führt ihn endlich vermittelst einer blechernen

Röhre

Digitized by Google

Röhre durch die Wand in die Feuermauer, oder wohin man sonst kann. Zwischen diesen Zügen sind nun drei Zwischenräume. In diese setzt man die Welkhorden mit dem Obste, und zwar zwei bis drei übereinander, und ganz oben auf den Ofen noch einige, und zwar vorzüglich jene Horden, auf welchen das schon ziemlich gewelkte Obst abtrocknen und hart werden soll. Unter die unterste Horde, welche unmittelbar auf den Plättchen ruhen würde, legt man kleine Ziegelstückchen, um sie etwas zu erheben; die übrigen aber setzt man dann alle auf einander, und bedeckt jedesmal die Oberste mit Papier, um den Staub, den man etwa besorgen könnte, abzuhalten.

Noch ein anderer Welkofen, der zugleich ein Küchenmöbel seyn kann, ist folgender:

Man läßt sich in der Küche einen niedrigen aber hohen Heerd machen, diesen in der Mitte seiner Oberfläche mit einer eisernen Platte belegen, unter diese ein Feuerloch mit einem eisernen Roste und Liede, und unter diesen wieder ein Aschenloch, ebenfalls mit einem Liede, um das Feuer recht dirigiren zu können, anbringen. Auf diese Platte setzt man nun einen hölzernen schrankähnlichen Kasten, der unten keinen Boden, inwendig an beiden Seiten Leisten hat, worauf die Welkhorden gestellt werden. Diese Einrichtung dient auch ganz vortrefflich als Kochmaschine. Will man nun welken, so legt man sein Obst auf die Hor-

Digitized by Google

Horden, schiebt diese in den Schrank auf die Leisten, verschließt den Schrank, macht Feuer unter, und welkt so das Obst nach aller Bequemlichkeit. Ein Dritter sieht hier wohl einen Schrank, bemerkt aber keinen Welkofen, und doch ist einer da. —

§. 177.

Nun noch:

Das Welken der verschiedenen Obstarten insbesondere.

1) Das Welken der Aepfel.

Man welkt die Aepfel entweder ganz, oder zerlegt sie vorher erst in halbe oder Viertel. Als ganze wählt man vorzüglich die Borsdorfer, wie nicht weniger andere, die nicht zu groß dazu sind. Wohl thut man, wenn man sie schält, und ihnen den Krips (das Kernhaus) ausstößt. Um dieses letztere zu bewerkstelligen, läßt man sich vom Schlosser oder vom Zeuchschmidt ein Eisen verfertigen, das wie ein Hakstößer, oder Hohlbohrer, doch rund herum zu, im Durchschnitt ungefähr drei Linien stark, einen Zoll hoch und unten scharf ist, und Kripseisen genannt wird, legt einen Apfel nach dem andern auf ein Brettchen, und drückt von der Krone an, bis auf den Stiel das Kernhaus mit diesem Eisen heraus. Sie erhalten hierdurch die Gestalt eines kleinen Muffs. Durch die Löcher derselben reihet man sie an kleine Stäb-

Digitized by Google

chen, hängt sie am Ofen, und in der Welke auf, und trocknet sie; denn sie lassen sich auf diese Art leicht am Ofen trocknen. Man kann sie übrigens aber auch, so wie die zertheilten Aepfel oder Schnitzchen sogleich auf die Horden, oder zum Welkofen bringen. Man darf sie, wenn sie schön und ansehnlich werden sollen, nicht über Nacht im Korbe stehen lassen; denn die Hitze treibt den Saft sogleich zurück, so daß sie weiß bleiben, da sie hingegen gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erst allmählig warm wird, wenn das geschälte Obst bereits darinne ist. Um das Welken zu befördern, muß man die Schnitze nicht nur zuweilen mit der Hand unter einander mengen und wenden, sondern auch die untern Horden von Zeit zu Zeit mit einander wechseln. Um das Holz zu ersparen, muß man, sobald die erstern hinlänglich gewelkt sind, sogleich wieder Horden mit Schnitzchen angefüllt, bereit haben, damit der warme Ofen nicht leer und die Wärme unbenutzt bleibe. Ueberhaupt aber muß man bei jeder Welkmethode zu verhüten suchen, daß die Schnitze nicht schwarz werden. Wenn sie nicht mehr fleischig und weich sind, so verderben sie auch nicht mehr, doch ist es besser, sie zu viel, als zu wenig zu welken; denn sie ziehen doch nachher, besonders bei feuchter Witterung, noch Feuchtigkeit in sich. —

Digitized by Google

2) Das Welken der Birnen.

Was von den Aepfeln gesagt worden, das gilt auch von den Birnen. Man wählt hier gern die Sommer- und Winter gute Christbirn, die Eier- oder beste Birn, die Pfundbirn, die Kappesbirn u. s. w. Wenn die Birnen geschält, und nach Verschiedenheit ihrer Größe in halbe oder in Viertel zerschnitten worden, so müssen sie sogleich in den bereits erhitzten Welkofen kommen, und dürfen noch weniger lange auf einander liegen, als die Aepfelstücke. Auch darf man sie nicht zu hart trocknen, sondern sie müssen noch etwas zähe seyn, damit sie mehr Saft und Kraft behalten. Die Birnschnitzen sind ihres häufigen Saftes wegen schwerer zu trocknen, und kosten mehr Holz, als die Aepfel, besonders wenn sie schon ganz milde sind, daher muß man nicht zu lange damit warten, sondern sie, ehe sie weich und milde werden, zum Welkofen schaffen.

3) Das Welken der Quitten.

Die Quitten trocknen sich sehr leicht. Man schält und schneidet sie in dünne Schnitze, und läßt sie alsdann, — nur nicht allzustark, — austrocknen. Man kocht sie bekanntlich unter anderm gewelkten Obste, besonders unter Zwetschen mit, und da theilen sie, wenn nur wenige dabei sind, einen vortrefflichen Geschmack mit. —

Digitized by Google

4) Das Welken der Pflaumen und Zwetschen.

Die Zwetschen, welche man zum Welken bestimmt, müssen von guter Art, groß, völlig reif und wurmfrei seyn; Eigenschaften, deren nothwendiges Vorhandenseyn, man wohl eben nicht erst zu demonstriren braucht. Das Welken der Zwetschen wird am besten im Welkofen bewerkstelliget. Man muß dabei zuerst darauf sehen, daß man zu Anfang das Feuer nicht zu stark mache, damit die Zwetschen weder auslaufen, noch blasig oder gar verbrannt werden. Sodann muß man sie auch öfters wenden, und mit der Hand unter einander rühren. Sollen sie schön glänzend werden, so darf man sie nicht im Ofen erkalten lassen, sondern muß sie aus der Hitze an die Luft bringen, sonst werden sie bläulich und blaß. —

Um aus unsern Zwetschen die sogenannten Prunellen zu machen, wähle man große gute Zwetschen, die recht reif und runzlich sind, schäle sie entweder mit einem recht scharfen Messer, oder, welches noch besser ist, ziehe die blaue Haut davon ab, wozu sie auf zweierlei Art vorbereitet werden können. Man begießt sie nemlich entweder mit heißem Wasser, oder, — welches noch besser ist, — läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, daß sie welk werden, wo sie alsdann die Haut leichter fahren lassen. Dieses

Digitized by Google

ses ist jedoch nicht nöthig, wann man sie auf dem Baume runzlich und welk werden läßt; denn da kann man sie sogleich gut schälen und die Haut abziehen. Dieses Abziehen verrichtet man am bequemsten und geschwindesten, wenn man mit einem kleinen scharfen, oben ganz abgerundeten Messerchen, oder mit einem Okuliermesser einen seichten geringen Einschnitt in der Gegend des Stiels, oder da, wo derselbe gesessen hat, in die Haut macht, um einen Anfang zur Abziehung der Haut zu haben. Das abgelößte Stückchen läßt man auf der Fläche der Messerklinge liegen, drückt mit dem Daumen darauf, und setzt das Abziehen fort. Alsdann drückt man den Stein entweder, indem man ein rundes Hölzchen auf das Stielende der Zwetsche setzt, und es etwas schiebt, mit aus, oder läßt sie zuvor in dem Ofen gelinde abwelken, und drückt alsdann gelinde dahin, wo der Stiel gesessen hat, damit sich der Stein löse und absondere, und legt sie sodann zusammengedrückt wieder in den Ofen. Uebrigens aber legt man vor oder nach dem Welken ein Bret darauf, damit sie zusammengedrückt, und flach werden. Die besten Prunellen macht man aus dem sogenannten weißen Rebhünerei, wovon oben mehr vorgekommen. Diese Pflumenart wird aber bei ihrer zarten Haut, nicht geschält. — Was nun das Welken unserer Prunellen selbst betrifft, so muß die erste Hitze des Ofens ganz

Digitized by Google

gelinde seyn, damit die Prunellen anfänglich nur abwelken, und anstatt der alten Haut eine neue Bedeckung bekommen; denn ob sie gleich nicht aufplatzen, indem sie keine Haut haben, so läuft doch der Saft durch die erste allzustarke Hitze heraus, und das Fleisch bäckt auf den Horden an, so daß sie beim Wenden oder Abnehmen leicht zerrissen werden. Nach und nach aber verstärkt man die Hitze, und sind sie gehörig gewelkt, und haben noch etliche Tage auf einer Kammer verdünstet, so legt man sie fest zusammen in Schachteln, und hebt sie zum Gebrauch auf. —

Vortrefflich zum Welken sind nun unter den Pflaumen noch:

die Mirabelle und
die Reineclaude.

Die Mirabellen trocknen sich gut und bald; nur muß man darauf sehen, daß man das erste Feuer nicht zu stark mache, weil sonst ihr meister und bester Saft ausfließt, und daß man sie nicht im Ofen erkalten lasse, sondern sie warm herausnehme, um sie ansehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man sie in der Sonne vollends abtrocknen lassen, desto besser; wenigstens dürfen sie im Ofen nicht gar zu dürre werden, sondern müssen, wenn sie herausgenommen werden, noch etwas milde seyn.

Die Reineclauden geben ganz vortreffliche Prunellen. Man bedarf zu ihrem Welken anfangs

Digitized by Google

fänglich nur ein sehr gelindes Feuer, weil sie überaus saftig sind, und nichts als Haut und Kerne übrig bleiben würde, wenn man den Saft durch Hitze herausjagen ließe. —

5) Das Welken der Kirschen.

Gewelkte Kirschen sind gewiß eine ganz vortreffliche Sache. Sie haben, wenn man sie recht zeitig und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften Geschmack. Um sie zu welken, streife man sie so vom Baume, daß die Stiele am Baume sitzen bleiben; erhitze anfänglich den Ofen nicht zu stark; denn sonst laufen die Kirschen aus, und verlieren vielen Saft. Sobald sie anfangen, runzlich zu werden, so verstärke man das Feuer, lasse sie aber im Ofen nicht ganz trocknen, sondern nehme sie heraus, wenn sie zwar runzlich, jedoch die Runzeln noch rund und nicht scharf sind, schütte sie auf andere Horden, und trockne sie vollends in der Sonne und an der Luft. Damit sie aber einen schönen Firnisglanz bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten, oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie herausnimmt, denn sonst werden sie ganz blaß, sondern man muß sie aus der Hitze schnell an die Luft bringen; und dann behalten sie ihren in der Hitze angenommenen schönen Glanz. Hat man es aber damit versehen, und das Feuer abgehen lassen, so muß man den Ofen aufs neue heitzen, und die gewelkten Kirschen wieder eine kurze Zeit

Digitized by Google

einsetzen, damit sie ihren Glanz wieder erhalten. —

6) Das Welken der Aprikosen.

Die Aprikosen lassen sich auch welken, und werden zur Tafel entweder mit Zucker und Zimmt abgestofet, oder Tunken und Torten daraus bereitet. Wenn man sie welken will, darf man sie nicht auseinander schneiden, sondern muß den Stein nur von der Seite heraus drücken, die Aprikosen sodann mit den Fingern breit drücken, und sie auf Horden in den Ofen bringen. Man macht das Feuer anfänglich ganz gelinde, verstärkt es nach und nach, und nimmt die Aprikosen, wenn sie hinlänglich gewelkt sind, heraus, und bewahrt sie, wie die Prunellen in Schachteln auf. —

Alles gewelkte Obst darf man übrigens niemals sogleich vom Ofen weg, warm in verschlossene oder bedeckte Behältnisse thun, und darinnen aufheben, sondern man muß es zuvor völlig erkalten lassen, und zu einer recht dauerhaften Erhaltung sogar noch nach dem Trocknen, sechs bis acht Tage in einer recht trockenen und lüftigen Kammer frei hinschütten, damit es noch besser durchtrocknen und recht frei ausdünsten könne. Thut man dieses nicht, so ist es leicht möglich, daß dasselbe wegen der noch fortwährenden Ausdünstung schimmlich werde und verderbe. Zugleich muß man jede Gattung von Obst besonders aufbewahren,

und

Digitized by Google

und nicht unter einander schütten. Will man sie brauchen, so lassen sie sich nachher leicht im gehörigen Verhältnisse vermischen. Bei dem Aufbewahren des gewelkten Obstes selbst muß man nicht nur dahin sehen, daß es vor Staub und Unreinigkeit, gegen Mäuse und Insekten gesichert sey, sondern daß es auch in seiner Kraft bleibe, weder zu sehr austrockne, noch einen übeln dumpfigen Geruch annehme. Man thut daher wohl, wenn man es in Verschläge, Kisten, Fässer, oder auch in aus Stroh geflochtene große Körbe fest einpackt, und in eine trockne Kammer hinstellt. Sollte es aber bereits etwas verdorben, von Milben und Schimmel angegangen seyn, so muß man es wieder um eine kurze Zeit in den heißen Ofen bringen, und durch die Erhitzung verbessern und haltbarer machen. Doch darf man es dann nicht wohl länger, als ein Jahr liegen lassen. —

Digitized by Google

Dritter Abschnitt.

Die Feinde und Krankheiten der Obstbäume.

Erstes Kapitel.

Die Feinde der Obstbäume.

§. 1.

Die ersten Feinde, die man in Hinsicht auf Obstbaumzucht zu befürchten hat, sind die Hüner und Mäuse. Diese stellen schon den in die Saamenschule gelegten Kernen nach, und vereiteln so oft bei Zeiten schon die schöne Hoffnung, die man sich für die Zukunft machte. Daß man die Saamenschule befriedigen müsse, versteht sich von selbst; um aber auch den Besuch der Hüner, der eines Zaunes ungeachtet, doch möglich ist, unschädlich zu machen, darf man nur Reisholz über die Saamenbeetchen legen, und so hierdurch den etwa einsprechenden Hünern das Scharren verwehren. Mit den Mäusen aber sieht es schon schlimmer aus; denn diese ganz zu entfernen, ist nicht wohl thunlich. Man hat zwar mancherlei Mittel vorgeschlagen, die mir aber sammt und sonders ohne hinlängliche Wirkung zu seyn scheinen. Fallen und

Gift-

Digitized by Google

Giftkügelchen oder Rosinen mit Arsenik angefüllt, dürften wohl noch das Beste seyn, wenn nicht etwa folgendes ganz neue Mittel, welches der Bürger Hübner von Flexburg den 27. Jul. d. J. zu Strasburg in der Landwirthschafts-Gesellschaft bekannt machen lassen, Wirkung thut. Man nehme nemlich schwarzes Steinöl, gieße es auf Werg, Wolle, oder sonst etwas, thue davon an vier bis fünf Orte des Grundstücks etwas, und in vier und zwanzig Stunden, — heißt es — wird keine Maus mehr da seyn. —

Wenn die erzogenen Bäumchen aber erst einmal im Freien stehen, dann kommen

die Haasen,

welche ihren Unfug, und thun, indem sie die Rinden abschälen, den größten Schaden. Man hat gegen diesen Feind auch allerhand Schmierereien vorgeschlagen; ob aber diese den Bäumchen zum Theil nicht selbst nachtheilig sind, ist eine andere Frage. Das Einbinden der Bäumchen mit Dornen, oder das Bestreichen derselben mit einer Mischung von Leimen und Kühmist dürfte wohl noch immer das Beste seyn. Beides ist den Bäumchen nicht nachtheilig, sondern der Anstrich für kranke Bäumchen selbst gesund. — Nur müssen die Dornen so gebunden werden, daß auch selbst beim Schnee der Hause nicht im Stande ist, über den Verband zu reichen, und da seine Mahlzeit zu halten; der Anstrich

mit

Digitized by Google

mit Leimen und Kühmist muß ganz dünne seyn, und nöthigenfalls in jedem Herbst von neuem angebracht werden. Vielleicht thun auch die im Frühjahre von abgehauenen Linden, Pappeln, Weiden, Kiefern, Fichten und Tannen abgeschälte Rinde, wenn man sie um die Obstbäume legt und anheftet, gute Dienste. — Sollen sie aber dieses, so müssen sie so hoch oder lang seyn, daß kein Haase darüber reichen kann. — Man hat Hundekoth in den Anpflanzungen herum geworfen, es hat aber nichts geholfen, man hat die Bäumchen mit Teufelsdreck (Asa foetida) bestrichen, es ist aber ohne Wirkung geblieben. Man hat den Vorschlag gethan, die Bäumchen mit Specke, den man mit Vitriolgeist besprengt, zu bestreichen. Wird dieses aber den Bäumchen nicht selbst nachtheilig seyn? Nun noch ein Mittel, von dem ich aber die Wirkung noch nicht weiß. Bei meiner neuerlichen Landesbereisung erzählte mir ein hiesiger Oberheimbürge (Schulze), er halte die Haasen folgendergestalt von seinem Blaukohle ab: Er nehme nemlich Schweinefett, knete oder mische Schießpulver darunter, bestreiche sodann mit dieser Mischung kleine unten zugespitzte Bretercben, stecke diese auf dem Kohlacker herum, und halte so den Besuch der Haasen von dem Acker ab. —

Sind die Bäume erwachsen und geben uns nun Hoffnung, unsern auf ihre Erzie-

hung

Digitized by Google

hung verwendeten Fleiß zu belohnen, so kommen nun noch

die verschiedenen Raupenarten, und fressen Blätter und Blüthen ab.

Was die verschiedenen Arten von Raupen für Verheerungen anrichten, davon überzeugen uns die traurigsten Erfahrungen leider sehr oft. Es giebt unter ihnen viele, die theils im Vorsommer, theils im Nachsommer als eine wahre Pest unter den Bäumen wüthen. Einsame und zerstreut lebende Raupen sind jedoch immer weniger schädlich, und scheinen sich auch überhaupt nicht so sehr zu vermehren, als diejenigen, welche gesellschaftlich beisammen leben. Ueberhaupt aber hält es schwer, unter der zahllosen Menge dieser Thiere die schädlichsten anzugeben; sie können alle gleich schädlich werden, wenn sie in großer Menge da sind, und ihre Vermehrung durch die Witterung begünstiget wird.

Die Schmetterlinge, die, weil einige des Tags, andere des Nachts oder in der Dämmerung ihr Geschäft treiben, in Tag- Nacht- und Dämmerungsvögel, Papiliones, Phalaenas und Sphinges eingetheilt werden, thun an und vor sich den Bäumen wenig Schaden; denn sie leben blos von den Honigsäften der Blüthen; werden mithin blos dadurch nachtheilig, daß aus den Eiern, die sie legen, die baumverheerenden Raupen entstehen.

Die

Digitized by Google

Die Raupen der Tagvögel haben alle sechszehn Füße, und sind mehrentheils mit einer Art Dornen besetzt; doch giebt es auch einige glatte, kurzhaarige oder geschwänzte, und noch andere gleichen einem Schilde. Sie häuten sich gewöhnlich viermal und verwandeln sich ohne äußeres Gespinnst in zackige, oft metallischglänzende Puppen, wobei sie sich an ihrem hintern Ende aufhängen, und noch oft eine besondere Schlinge um ihren Körper ziehen. Einige vermehren sich zwei bis dreimal des Jahrs. Die letzten Puppen kriechen erst im folgenden Frühjahre aus; einige giebts den ganzen Sommer, andere nur in gewissen Monaten. — Sie fressen bei Tage und ruhen des Nachts. Die Schmetterlinge haben fadenförmige, oft am Ende verdickte Fühlhörner, und halten im Sitzen ihre ausgespannten Flügel in die Höhe, mit der obern Seite gegen einander gekehrt.

Hierher gehört nun vorzüglich:

Die Raupe des Baumweißlings.

Papilio crataegi. L.

Der Schmetterling hat viele Aehnlichkeit mit dem Kohlweißling, den jeder Landwirth kennen wird. Das Weibchen legt seine Eier auf die obere Seite der Blätter unserer Obstbäume, die dicht neben einander, gelb und kugelförmig erscheinen. Die Räupchen, die in dem folgenden Monate schon zum Vorscheine kommen, sind ganz grün, hausen schreck-

lich

Digitized by Google

lich an den Blättern der Bäume und überwintern in gemeinschaftlich verfertigten Geweben. Theils hier, theils wenn sie bei reichlicherer Nahrung in ihren alsdann größer gebaueten Behältnissen Nachtruhe halten, oder bei regnigten Tagen sich dort versammeln, kann man sie zu tausenden tödten und aufreiben. Läßt man sie aber ihre letzte Größe erreichen, dann wird diese Nachstellung ohne Nutzen seyn; denn sie verlieren alsdann ihre Geselligkeit, und suchen gemeiniglich im Mai und Juni jede einzeln ihre Blattnahrung. — Den Freunden der Stubenblumen diene hier folgende Bemerkung zur Nachricht und Belehrung: Man findet zuweilen an der wohlriechenden Resede (reseda graveolens) obschon man diese Pflanze vielleicht im zweiten oder dritten Stockwerke inwendig vor dem Fenster stehen hat, kleine grüne Räupchen, welche die Blätter sammt und sonders wegfressen. Da ihre Farbe vollkommene Aehnlichkeit mit jener der Resede hat, so übersieht man sie beim Ablesen gar zu leicht, und findet den andern Tag noch dergleichen, wo man gar keine mehr hätte vermuthen sollen. Dieses ist die Raupe unseres Baumweißlings. Da das Gewächs am offenen Fenster stehet, so ist's dem Schmetterlinge leicht, anzukommen und seine Eier abzulegen.

§. 2.

Die Raupen der Nachtvögel sind mehrentheils behaart, und verpuppen sich in besondern

Digitized by Google

dern seidenartigen Gespinnsten, wozu sie den Stoff durch eine besondere Röhre unter dem Maule aus sich herausweben. Die Raupen fressen, wie ihre Schmetterlinge, gewöhnlich nur des Nachts. Einige zeichnen sich durch ihren besondern Gang aus, den sie mit Spannen zu messen scheinen; diese haben nur zehn bis zwölf Füße, und sind meist aschfarbig, daher man sie seltener bemerkt. Die Nachtvögel haben Borsten- oder Kammförmige Fühlhörner. Die mehrsten halten sich bei Tage an versteckten Orten auf, und fliegen nur des Nachts, doch machen einige die Ausnahme, daß sie auch am Mittage und Abend erscheinen.

Hierher gehört nun zu unserm Zwecke:

a) Die Raupe der Baumringelmotte. Phalaena bombyx neustria. L.

Diese, welche auch die Ringeltaupe, und Livreeraupe genennt wird, ist den Aepfel- Birn- Zwetschen- und Kirschbäumen sehr gefährlich. Der Schmetterling dieser Raupe, der im Juli kömmt, ist gelblich, oder auch braungelb, und mit zwei hellen Querbinden durch die Oberflügel gezeichnet. Die sehr gefräßige, gesellige, zweizöllige und sechszehnfüßige Raupe hat zwei schwarze Flecken an der Stirn, ist blauroth, gelb und schwarz in die Länge gestreift und mit einzelnen Haaren besetzt. Das Weibchen dieser Phaläne legt im Herbste eine ganze Quantität

kleiner

Digitized by Google

kleiner runder blaulicher Eierchen dicht zusammengedrängt um die Zweige der Bäume ringelförmig an, daß sie aussehen wie Armbänder mit kleinen Körnern. Diese Eierbänderchen sind nebst der Härte ihrer äußern Schale mit einem so festen Kütte oder leimartigen Stoffe zusammen verbunden und überdeckt, daß auch die strengste Witterung und Nässe vom Herbste und Winter umsonst an ihnen ihre Kraft zum Tödten verschwendet. Hier nun hat man vom Herbste bis zum Frühjahre Zeit, seine Bäume durchzusuchen, die Zweige derselben von dieser feindlichen Einquartierung, ehe noch die Räupchen ihre Reife zum Ausschlüpfen erlangt haben, zu befreien, und um den Baum selbst nicht zu beschädigen, die Saamenringel mit einem Messer loszumachen und sie zu vertilgen.

b) Die Raupe der Stammmotte.

Phalaena bombyx dispar.

Diese, deren Schmetterling auch Stammeule und Schwammotte genennt wird, ist grau, mit langen starken Haaren, schwarzen Punkten und rothen und blauen Knöpfchen besetzt, lebt auf Weiden, Pappeln und allen Obstbäumen im Mai und Juni, und ist in manchen Jahren so häufig, daß sie Gärten und Spaziergänge verwüstet; denn sie entlaubt ganze Gärten, sehr oft ganze Gegenden, und verschont weder Baum, noch Strauch, selbst den Wallnußbaum nicht. Das Männ-

Digitized by Google

chen dieser Schmetterlingsart ist grau mit bräunlichen ausgezackten Querstreifen, gelbbraunen Unterflügeln, und großen kammförmigen Fühlhörnern, das Weibchen aber ist weiß mit bräunlichen ausgezackten Querstreifen. Es legt seine Eier, welche unter ihrer Decke aller Kälte und Nässe trotzen, dahin, wo der Baum Löcher oder größere oder kleinere Vertiefungen hat, oder auch am Ursprunge der Aeste, und zwar vorzüglich an der untern Seite derselben. Ist die Raupe nicht allzuhäufig, so sitzen die mit Eiern angefüllten Pelzflecke alle am untern Theile des Baumstammes; ist sie aber häufig, so spinnt sie sich an den höchsten und kaum ein paar Finger starken Aesten ein. Wenn die Raupen aus den Eiern auskriechen, so sitzen sie auf eine kurze Zeit auf dem ihre Eierschalen bedeckenden Pelze dicht neben einander, und geben ihm ein ganz anderes Ansehen; so bald aber die Zeit kömmt, wo sie fressen müssen, so setzen sie sich in Bewegung und kriechen in einer oder mehreren Reihen fort. Sie rühren nichts an, als was baumartig ist. Auf Bäumen zerstreuen sie sich öfters ganz, versammeln sich aber wieder, theils des Nachts und beim Regenwetter, theils während der Häutung, in größere oder kleinere Haufen an den Stämmen und Aesten der Bäume. Ihre Verträglichkeit unter sich macht, daß man oft große, mittlere und ganz kleine in ihrer Gesellschaft findet,

Digitized by Google

findet, wenn nehmlich mehrere Nester auf einem Baume waren. Sie spinnt sich, wie oben bemerkt worden, in den Vertiefungen der Bäume ein, wird sie aber durch Zufall herunter geworfen, so spinnt sie sich an Mauren, Vermachungen und andern Orten ein. Die Vertilgungsmittel dieses schädlichen Gastes sind.

1) Die Zerstörung der Eier. Man sucht diese nehmlich im Herbste, Winter, und im Frühjahre auf, zerquetscht sie mit einem Hammer, oder kratzt sie mit einem Spänchen ab, und tödtet sie, wie man will.

2) Die Vertilgung der Raupen. Man zerdrückt sie nehmlich, wenn sie anfänglich noch auf ihrem pelzartigen Neste sitzen, oder sich sonst in Haufen versammelt haben. Sie einzeln an den Bäumen aufzusuchen, ist nicht möglich.

3) Die Entfernung der Puppen. Man reinigt erst die Bäume, und durchsucht alsdann die Mauern, Vermachungen u. s. w. Findet man nun Puppen, so zerstört man sie.

4) Das Tödten der Schmetterlinge. Vorzüglich hat man darauf zu sehen, die Weibchen dieser Gattung zu erwischen und sie zu tödten. Allein dieses hilft gröstentheils wenig, weil man sie nicht in Menge fangen kann.

c) Die Raupe des Goldafters. Phalaena bombyx Chrysorrhaea.

Digitized by Google

Diese Raupe, deren Vogel man auch den Schwan nennt, ist in ihren Wirkungen eine der furchtbarsten. Sie ist ungefähr einen Zoll lang, hat sechszehn Füße, ist haarig, knotig, schwarz, theils weiß, theils gelbroth nach der Länge gestreift. Die Phaläne ist ganz weiß, zuweilen aber nur weißlich mit fedrigen Fühlhörnern, und einem haarigen gelben Hinterleibe. Das Weibchen dieser Phaläne legt im August und September seine Eier in ganzen Klumpen, sowohl auf die Blätter, als Zweige der Bäume, und überdeckt solche mit einer Art gelb- oder gelbbraunen Härchen, die in einem ganzen Büschel die Körperspitze dieser sonst ganz weißen Phaläne zieren. In einigen Wochen schon erscheinen die Räupchen dieser Eier, und überwintern Haufenweise in ganz eigenen, selbst verfertigten Geweben, an den Spitzen der Baumzweige bis zum kommenden Frühjahre. Hier nun ist es, wo sie als Raupennester äußerst leicht aufgefunden, und tausendweise hingerichtet werden können, und keinem gesunden Auge vermögen da diese Baumtruppen zu entgehen, wo die Bäume im Winter entblättert, und keine Blendwehren zur Deckung dieser feindlichen Lager mehr möglich sind. Man verschiebe aber ja die Zeit nicht bis zum Frühjahre; denn tritt dieser früher, wie gewöhnlich ein, und diese Raupenlager werden von der Sonne zum Auskriechen bewogen, so ist

der

Digitized by Google

der Nachtheil unbeschreiblich, und die Zerstörung, welche sie anrichten, jämmerlich; denn sie nähren sich von den aufkeimenden Sprossen, und bewirken, daß der Baum den halben Sommer hindurch nicht vermögend ist, sich zu erholen. —

d) Die Raupe des Frostnachtschmetterlings. Phalaena geometra brumata.

Der männliche Schmetterling dieser Raupe hat große braune Flügel, die sich in dunkelbraunen gekraußten Linien endigen, und am Rande weitläufig klein und schwarzgefleckt sind. Die gelben Fühlhörner haben die Gestalt der Borsten, und seine Augen sind schwarz. Bei dem weiblichen braunen Schmetterlinge vertreten gewisse kurze dunkelbraune Schuppen die Stelle der Flügel. Die Füße sind länger, als an der männlichen und weiß geringelt. Die Raupe oder der Spannenmesser dieses Schmetterlings ist grün, und der Länge nach weißgestreift; sie verpuppt sich mittelst eines Fadens, durch den sie sich von den Bäumen herunterläßt, in der Erde. Hier bleibt sie bis in den Herbst und zu Ende des Octobers, ja öfters, wenn bald Schnee fällt, bis in den November. Nun aber verläßt die Phaläne ihre Wohnung, legt ihre Eier in Menge an die Knospen der Bäume, um der auskriechenden Brut im Frühjahre gleich Nahrung zu verschaffen, und stirbt.

Digitized by Google

Da nun das Weibchen dieser, so wie mehrerer anderer Nachtmotten, mit ihren kurzen Flügelstumpfen nicht anders, als zu Fuße auf den Baum kommen kann, so gründet sich hierauf folgende Vertilgungsmethode. Man wickle im October und November, als der Begattungszeit, handbreite Streifen von Schaafpelz, Wolle oder Werg, die man mit Wagentheer bestreicht, unten um den Stamm des Baumes; wiederhole oder erneuere das Bestreichen des Pelzes, der Wolle oder des Wergs von Zeit zu Zeit, damit der Theer nicht eintrockene, und zur Erreichung seines Zweckes untauglich werde. Diese mit Theer bestrichene Ringe dienen dazu, das den Baum hinauf kriechende Weibchen aufzufangen. Cronstädt liefert über den Erfolg einer ähnlichen Raupenjagd, die er 1773 auf seinem Landgute zu Fullers angestellt hat, eine weitläufige Beschreibung. Am eilften September, sagt er, fing ich an, um fünfhundert sieben und neunzig Obstbäume, abgeschälte Lohrinde mit Bindfaden fest zumachen, und diese mit Theer oder Wagenschmiere überstreichen zu lassen, die man aber immer klebrig zu erhalten suchte. Am drei und zwanzigsten fiengen die Raupen an, sich auf diese Wagenschmiere zu setzen, und vom fünf und zwanzigsten September bis eilften October wurden die Weibchen zu tausenden gefangen. Am zweiten October kamen auch die Männchen zum

Digitized by Google

zum Vorschein, und von diesem Tage an wuchs ihre Anzahl täglich stärker, so daß wenigstens täglich drei tausend Stück gefangen wurden. Am fünf und zwanzigsten blieben die Weibchen völlig aus, und man hatte ihrer auch schon in den letzten fünf Tagen wenig mehr gefangen; überhaupt blieben sechs tausend Stück an dem Theer hängen. Wenn man nun rechnet, daß jedes Weibchen mehr, als zwei hundert und fünfzig Eier legt, so waren durch diesen Fang zwei Generationen, folglich über drei Millionen Raupen auf das künftige Jahr weniger zu erwarten. — Hierher gehören dann nun auch noch:

c) Die verschiedenen Arten der Wickelraupen. Phalaena Tortrix.

Diese wickeln und rollen die Blätter und Blüthen der Bäume zusammen, wohnen darinn und zerfressen sie. Einige spinnen sich in den Blättern selbst ein, und verpuppen sich da; andere kriechen in derselben Absicht in die Erde. Die rothgelb gefleckte Wickelraupe, auf den Aepfel- und Birnbäumen machen sich im September ein seidenartiges Gespinnst in den Blättern, verwandeln sich da, und kommen erst im Anfange des künftigen Sommers als Schmetterlinge hervor. Vertilgungsmittel sind das Aufsuchen und Verbrennen der Blattwickel, so wie das Umbinden der Baumstämme mit Ringen von Schaafwolle oder Werg, welche mit Wagentheer

theer bestrichen worden, so wie hiervon unter Lit. c) die Rede war. —

f) Der Rothschwanz. Phalaena bombyx pudibunda.

Die Phaläne dieser Raupe hat aschgraue Flügel, und an den Oberflügeln drei braungraue Querstreifen. Die Raupe ist haarig, gelb und gebändert, mit dunkeln Gelenken und vier weißen Haarbüscheln auf dem Rücken versehen. Das letzte Gelenk zeiget einen längern Haarbüschel von rother Farbe. Man findet sie häufig im September, wo sie die Blätter des Sommertriebs verzehrt. —

g) Die Raupe der Pfeilmotte. Phalaena noctua Psi.

Die Phaläne oder Motte dieser Raupe ist weißlich aschgrau, mit schwarzen Zeichnungen, unter welchen eine sehr deutliche, ein griechisches Psi vorstellt. Die einsam lebende Raupe ist etwas haarig, hat einen citrongelben Streif, und einen schwarzen fleischigen, in die Höhe stehenden Zapfen auf dem Rücken. Sie haust vorzüglich im September auf den Bäumen, und verzehrt die jungen Blätter des letzten Sommertriebs.

h) Die Raupe des Blaukopfs. Phalaena bombyx caeruleocephala.

Die braunen Oberflügel des Schmetterlings dieser Raupe, welcher seine Begattungszeit im September und October feyert, fallen etwas ins Graue und Blauliche und zeigen drei

Digitized by Google

drei aneinanderstoßende gelbweiße oder graugrüne Flecken, zwischen zwei ausgeschweiften oder gewässerten braunen Querbinden. Die Fühlhörner sind bei den männlichen Schmetterlingen gefiedert, und bei den weiblichen borstenförmig. Die einsam lebende große, starke und gefräßige Raupe ist mit einem großen Kopfe und zwei schwarzen Flecken versehen, außer einigen wenigen Haaren glatt und meergrün, mit drei schwefelgelben Linien nach der Länge gestreift, sonst auf dem Rücken gelblich, die Seiten auch wohl gelbfleckig und mit vielen erhabenen Punkten geziert. Im Mai und Juni und der besten Zeit der Baumblüthe überhaupt thut diese Raupe an der Blüthe und dem jungen Laube großen Schaden. —

i) Die Raupe der Obstmotte.
Phalaena bombyx quercifolia.

Die Motte dieser Raupe hat umgeschlagene, stark ausgezackte, blei- oder röthlichgelbe, oder auch rostfarbene Flügel, welche am untersten Rande schwarz sind, und wovon die Obern einen gewässerten Querstreif haben. Die Raupe ist haarig und rothgelb, am Halse aber blau. Man trifft sie vom September bis ins kommende Jahr zum Junius, die Phaläne aber im Julius an. —

k) Die Raupe des Lastträgers.
Phalaena bombyx antiqua.

Digitized by Google

Der männliche Schmetterling dieser Raupe hat braunglänzende Flügel mit weißen und orangegelben Zeichnungen, der weibliche aber ist weißgrau und ohne Flügel. Die einsam lebende Raupe ist haarig und dunkelschwarz, und an den Seiten mit mausgrauen Haaren besetzt. Auf dem Rücken trägt sie gelbe Haarbüsche, am Kopfe noch zwei dergleichen, und hinterwärts einen einzelnen. —

l) Die Raupe der Bürstenmotte. Phalaena geometra bifelata.

Die Phaläne dieser Raupe hat schmutzig gelbe Flügel, und auf jedem derselben in der Mitte einen Punkt, der äußere Rand daran ist bräunlich grau. Die Raupe macht sich am Ende des Jul. ein ovales Gespinnst, hängt es an den Baum, wovon sie zuletzt fraß, und verpuppt sich. Im August erscheint sie als Schmetterling. Das Weibchen, welches ungeflügelt ist, bleibt auf der Stelle sitzen, wo es auskam, und legt auch nach der Begattung dahin.

m) Die Birnraupe. Phalaena tinea pomonella.

Diese, welche man in den Birnen selbst antrifft, hat nebelgraue wolkigte Flügel, welche hinterwärts einen rothen goldfarbigen Fleck haben.

n) Die Raupe der kleinsten Blattmotte des Apfelbaums. Phalaena tinea Roefella.

Die

Digitized by Google

Die Motte dieser Raupe ist eine der schönsten; ihre Flügel sind schwarz, goldfarbig, und gegen den Rand hin mit silberfarbigen erhabenen Punkten besetzt. Ihre Raupe ernährt sich unter der Haut der Aepfelblätter. —

o) Die Raupe der Spindelstrauchmotte. Phalaena tinea Evonymella. —

Die Oberflügel der Phaläne dieser Raupe sind weiß, mit funfzig schwarzen Punkten versehen, und unten braun. Die gesellige Raupe lebt im Julius, und macht vor vielen andern das feinste Gespinnst.

§. 3.

Die Raupen der Dämmerungsvögel oder Schwärmer sind groß, glatt, unbehaart, punktirt, und auf dem eilften Bauchringe mit einem hakenförmigen Horn versehen. Sie verpuppen sich unter Laub, oder in der Erde, wo sie sich ein weites Gespinnst, oder ein festes Gehäuse machen. Die Puppe ist länglich, trägt noch oft Spuren des Horns an sich, und liegt gewöhnlich den Winter über, ehe der Schmetterling auskömmt. Der Vogel hat niedergebogene Flügel, und Fühlhörner, welche in der Mitte am dicksten, nach der Spitze aber verdünnt, und gewöhnlich prismatisch sind. Die größern Dämmerungsvögel zeigen sich nur des Abends und Morgens, kleinere Arten auch bei Tage. Die Raupen ernähren sich insgesammt von Blät-

tern,

Digitized by Google

tern, Knospen, und Trieben der Bäume; manche wickeln die jungen und alten Blätter zusammen, und machen dadurch, daß sie verwelken. — Wir haben vorzüglich eine Raupe dieser Art, die den Obstbäumen sehr gefährlich ist, und das ist:

Das Nachtpfauenauge. Sphinx ocellata. L.

Die Flügel des schönen und ansehnlichen, dickleibigen Vogels dieser Raupe sind groß und eckigt, die Oberflügel blaßroth, auch wohl dunkler, und an ihren Einlenkungen pfirschfarbig; die Unterflügel aber haben einen großen Spiegelfleck. Die Raupen sind hellgrün, und auf jeder Seite mit einem weißen Querstreife bezeichnet, haben einen blauen Kopf, eine blaue Schwanzspitze, und eine rauhe Haut, wie Chagrin. Sie ernähren sich im August und September von den Blättern der Bäume. —

Dieses wären nun die vorzüglichsten unter dem weitläufigen Raupengeschlechte, welche den Obstplantagen äußerst gefährlich sind. Nun noch

Die Mittel,

wie diese Feinde vertilgt werden können.

Diese Mittel bietet uns nun die Natur entweder selbst dar, oder wir müssen sie wählen und anwenden. Zu jenen gehört:

a) Die

Digitized by Google

a) Die Erhaltung und Schonung der mancherlei Vögel, welche von Raupen und Insekten leben.

b) Die Erhaltung und Schonung einiger Käferarten.

c) Die Erhaltung und Schonung der verschiedenen sogenannten Raupentödter.

Zu den Vögeln, welche von Insekten und Raupen leben, gehören die Spechte, die Meisen, Finken, Sperlinge, Dohlen u. s. w. Man hat daher viele Ursache, diese nicht ganz auszurotten, obschon sie zum Theil, wie z. B. die Sperlinge, zum Nachtheile des Landwirths, auch von Körnern leben. Sie spielen gewiß in der Reihe der Wesen eine wichtige Rolle, obschon dieselbe oft unsern Augen und Wissen verborgen ist.

Zu den Käfern, die wir als ächte Raupenjäger ansehen können, gehört:

1) Der sogenannte Aufpasser. Carabus inquisitor. L.

Dieser ist ein grüner, grobgestreifter und punktirter, ins Goldfarbige spielender Käfer mit schwarzen Füßen und Fühlhörnern, und goldfarbenen, grüneingefaßten Flügeldecken. Er ist den Pflanzen ganz und gar unschädlich, hingegen ein großer Feind von den Raupen der Tag- und Nachtvögel, und verdient daher eine sorgfältige Vermehrung. Seine Wohnung hat er unter um die Wurzeln, in der Erde und unter dem Moose, auch in faulem

Hol-

Digitized by Google

Holze. Er räubt, wenn er ausgewachsen ist, auch im Fluge. Im Junius und Julius sucht er besonders das Kern- und Steinobst bis auf die äußersten Zweige mit vieler Aemsigkeit, besonders zur Nachtzeit durch, um die Raupen zu erhaschen. —

2) Der Puppenräuber. Carabus Sycophanta. L.

Dieser Käfer hat einen blauen Schild, grüne goldglänzende Decken mit Strichen, schwarzen Kopf und Fühlhörner; riecht sehr übel, und stellt den Puppen der Raupen nach. Er ist in Italien und Frankreich einheimisch.

Zu den Raupentödtern, Ichneumones gehören zwei und sechzig Arten, sie wohnen in der Erde, in faulem Holze, im Sande und in Zapfen der Fichten, Tannen und Kiefern. Sie tödten die Raupen und Puppen der Schmetterlingsarten, und legen ihre Eier in dieselben, welche in diesen auskommen, und sie inwendig ganz ausfressen.

Die Mittel, welche wir zur Vertilgung der Raupen selbst wählen und anwenden müssen, sind entweder allgemeine oder besondere Mittel. Zu ersteren gehören folgende:

1) Man lasse die Baumgärten kehren und vom Laube reinigen, sobald das Laub abgefallen ist, und warte nicht bis ins Frühjahr. Das Laub selbst aber verbrenne man. —

2) Man

Digitized by Google

2) Man lasse im October und November/ die Schafe in die Gras- und Baumgärten gehen. Diese werden dann manchen Nachtvogel, der so eben aus seinem Puppenstande und bisherigen Aufenthaltsorte kömmt, zertreten.

3) Man lasse die Hüner fleißig in die Gärten, wo sie sonst keinen Schaden thun können, gehen, und sie die Raupen, die etwa von den Bäumen gefallen, oder sonst die Erde zu ihrer Verpuppung gesucht haben, auflesen.

4) Man suche die Nester der Raupen auf, und zerstöre sie; daher man wohl thut, wenn man gleich beim Abnehmen des Obstes hiernach siehet, und sowohl die Eier, als Raupen und Puppen, die man bemerkt, zerstöhret.

5) Man löse zuweilen im Herbste die Schiefer von alter Rinde ab, und sehe zu, ob man nicht Eier oder Verpuppungen antrifft.

6) Man fange und tödte die Schmetterlinge, ehe sie Brut ansetzen. Um hier zweckmäßig zu operiren, so säe man von den englischen oder überhaupt gefüllten Ritterspornen, die zugleich zur Zierde dienen, in den Garten. Diese Blumen besuchen beinah alle Arten von Schmetterlingen; sie hängen sich gegen Abend oft zu hunderten daran, und sitzen so gefühllos darauf, daß man sie mit den Fingern abnehmen und tödten kann. Um

aber

Digitized by Google

aber der Mühe des Abpflückens überhoben zu seyn, bringt man rings um die Ritterspoyn verschiedene mit Vogelleim bestrichene Rüthchen an; worauf die eingelockenen Gäste kleben bleiben. Oder man setze an verschiedene Orte des Gartens irdene glasurte Schüsseln; auf diese lege man einen Kranz von kleinen zu einen halben Zirkel zusammengebogenen Stäben, streue allerhand Blumen dazwischen, und bestreiche beide alle Tage mit Vogelleim; — oder stelle bei windstillem Wetter gegen Abend einige brennende Lichter, ungefähr drei Fuß von der Erde im Garten zerstreut herum, und bringe um diese eine ziemliche Menge Leimruthen an. Da nun die Dämmerungs- und Nachtvögel, so wie einige andere Insekten, nach dem Lichte fliegen, so gerathen sie entweder an die Leimruthen, oder versengen sich an dem Lichte die Flügel.

Was die besondern Mittel zur Vertilgung der Raupen betrifft, so sind ohne diejenigen, welche bereits oben angeführt worden, folgende zwei in den neuesten Zeiten am wirksamsten gefunden worden. Nemlich:

1) Man mache, indem man alte Töpfe, oder auch bloß Topfscherben mit glühenden Kohlen in den Garten herumstellt, und auf diese kleingehacktes Gras, Hornspäne, alte Schuhsohlen u. d. gl. legt, einen Rauch. Da diesen die Raupen nicht vertragen können, sondern davon betäubt werden, so fallen sie von den

Digitized by Google

den Bäumen herunter, wo man sie dann aufleſen, oder durch mit Theer beſtrichene um die Stämme der Bäume angebrachte wollene Ringe von den Bäumen abhalten kann, wenn ſie etwa nicht todt ſeyn ſollten. —

2) Man löſe etwas Seife in Waſſer auf, mache mithin einen ordentlichen Seifenſod, als wenn man waſchen will, ſtelle dieſen in den Garten, befeſtige ein Stückchen Waſchſchwamm an eine lange dünne Stange, tauche den Schwamm in das Seifenwaſſer, berühre nachher die Raupen, wenn ſie eben in ihren Neſtern ſitzen, damit, und man kann verſichert ſeyn, daß ſie alle davon krepiren. —

§. 4.

Außer den Raupen giebts nun auch noch

verſchiedene Käfer,

welche an den Obſtbäumen ihre Tafel halten. Hierher gehört nun:

a) Der Maikäfer. Scarabaeus Melolontha. L.

Dieſer iſt zu bekannt, als daß es nöthig ſeyn ſollte, ihn hier zu beſchreiben. Seine Larve, nemlich der ins Gelbliche ſpielende Engerling, hält ſich drei bis vier Jahre in der Erde auf, beißt die Wurzeln der Gewächſe ab, und verwandelt ſich dann in unſern Maikäfer; dieſer frißt dann, wie ein Vielfraß, vorzüglich im Mai und Junius die Blätter der Obſt- und Waldbäume, ſo wie der Weinſtöcke

Digitized by Google

Stöcke ab, so daß mancher Baum ganz traurig und blätterlos da stehet. Die bekanntesten Mittel zu seiner Vertilgung sind:

1) fleißiges Auslesen und Tödten der Engerlinge, beim Graben der Gärten und Pflügen der Felder;

2) das Abschütteln und Zusammenlesen der Käfer selbst. — Dieses Letztere nimmt man entweder ganz frühe beim Aufgange der Sonne vor; — denn da ist der Käfer ziemlich erstarrt und unthätig, und es fällt ihm gar nicht ein, seine Flügel zu entfalten, und davon zu fliegen; — oder man verrichtet es in den wärmsten Stunden des Tages. In diesen pflegen sie sich zu begatten, und fallen in eine außerordentliche Ermattung, so daß man nur die Bäume und Hecken durch ganz schwache Stöße erschüttern darf, um die Käfer sammt und sonders herabzubringen, worauf man sie auflesen, auf eine beliebige Art tödten, und auch zum Theil den Hünern zu fressen geben kann. Bei Bäumen, welche nicht mit der Hand geschüttelt werden können, muß man entweder eine Stange mit einem Haken gebrauchen, oder auch sich folgender Verfahrungsart bedienen: Man lege um drei bis vier nicht weit von einander stehende Bäume starke Seile, spanne diese oben an, und schlage mit großen Stücken Holz darauf, und erschüttere hierdurch die Bäume, daß die Käfer herabfallen. Soll dieses Mittel aber von

Digitized by Google

be-

beträchtlichen Wirkung seyn, so muß man eine allgemeine Käferjagd anstellen. Alle Bewohner der Gegend, die von diesem bösen Gaste heimgesucht wird, müssen an einem und demselben Tage zur Vertilgung der Käfer aufstehen, und es ist gar nicht zu bezweifeln, daß man dann in einer einzigen Jagd im Stande seyn wird, mehrere Millionen aufzureiben, und so auf einmal eine unzählbare Nachkommenschaft zu zerstören. Einzelne Bäume zu schütteln, und die herabgefallenen Käfer zu tödten, hilft im Ganzen so viel, als nichts.

b) Der große Frühlingskäfer. Scarabaeus solstitialis. L.

Dieser ist größer, aber auch weit einzelner, als der vorige. Er hält sich in den Hecken, Gebüschen und Obstgärten auf, und lebt von den Blättern der Bäume. Seine Vertilgungsart kömmt mit der vorigen überein. —

c) Der Obstkäfer. Scarabaeus Horticola. L.

Dieser, welchen man auch zuweilen den Apfelbaumkäfer nennt, ist am Kopfe und Brustschilde blau und haarig, hat schwarze Füße und graue Flügeldecken. Sein Aufenthaltsort sind die Obstgärten, in welchen er alle Arten Obstbäume, — den Birnbaum ausgenommen, — sehr übel zurichtet. —

d) Der dunkelgrüne Blattkäfer des Birnbaums. Curculio pyri. L.

Digitized by Google

Die Farbe dieses Käfers ist oft ganz kupfrig, an den Füßen und Fühlhörnern noch brauner. Er gehört unter die kurzschnäblichten Käferarten, hat zackigte Hüftbeine, wohnt auf den Birnbäumen, und lebt von ihrem Laube. —

e) Der schwarze langschnäblichte Rüsselkäfer mit länglichen dunkeln Flügeldecken. Curculio cerasi. L.

Dieser hauset auf den Kirsch- und Birnbäumen, zerstört die Haut der Blätter und verursacht die bekannten Flecken an den Blättern. —

f) Der langschnäblichte nebelgraue Rüsselkäfer, mit gezackten Hüften. Curculio pomorum. L.

Dieser ungebetene Gast stellt sich vorzüglich auf den Apfel und Birnbäumen ein, und zerstöhrt besonders ihre Blüthe.

g) Der Rebenstecher. Attelabus bachus. L.

Dieser kleine Käfer, welcher auch Blattwickler, Zapfendreher, Zapfenwickler, Stichling und Drechsler genannt wird, ist ein eierlegendes, der öftern Verwandlung unterworfenes Käferchen, ungefähr von der Größe einer Birnkern, hat glänzende Augen, ein Rüsselchen, und zwei schwarzbraune Fühlhörner. Das Thierchen selbst lebt nur ein Jahr, spielt ins Gelbe, Grüne und Blaue, und nährt sich von den Säften verschiedener Bäume, und vorzüglich

des

Digitized by Google

des Weinstocks. Im April kömmt gemeiniglich dieser kleine Verderber zum Vorscheine, rollt am Ende des Mai ein oder mehrere Blätter zusammen, legt sodann längliche und weiße, ins Grüne spielende Eierchen an die rauhe Seite des Blatts, die es in die drei Theile desselben so vertheilt, daß jedes auskriechende Würmchen sogleich seine besondere hinreichende Nahrung findet. Nach vorgängiger Verwandlung kriecht sodann ein kleines, eines Hirsenkorns großes, mit einem weißen, vier und zwanzig Ringe habendem Leibe und schwarzem Köpfchen versehenes Würmchen, heraus, das, da es wegen seines schwachen und krüppelhaften Körperbaues unmöglich von einem Blatte auf das andere, oder von der Höhe in die Tiefe kriechen kann, in seiner Rolle bleibt, bis sich die mitleidige Natur seiner erbarmt, und ihm zu mehrerer Sicherheit wider die Verfolgung anderer Insekten ein ruhiges Schlafgemach in der Tiefe der Erde anweißt. Dieser vorsichtigen Anordnung kann es sich auch um so bereitwilliger unterwerfen, als es versichert seyn kann, daß seine Gedult und Demuth mit einer herrlichen und glänzenden Auferstehung unfehlbar werde belohnt werden. So wird es dann von der Hand der gütigen Natur mit seinem Blatte herunter auf die Erde gelegt, deren Tiefe es zu seinem Verwandlungsorte wählt. Ausrottungsmittel dieses Thierchens sind:

Digitized by Google

1) fleißiges Ab- und Auflesen der Zapfen, und das Verbrennen derselben;

2) das Abschütteln und Auflesen der Käfer bei Sonnenaufgang, als wo sie ganz betäubt stille sitzen; — und das Tödten derselben. —

h) Der große schwarze Holzbock, mit rothschwarzen Flügelspitzen. Leptura Melanura. L.

Die Farbe dieses Käfers ist zuweilen violet und roth, mit rothen, oder auch gelblich verschossenen Flügeldecken. Sein Aufenthaltsort, sind Kern- und Steinobstbäume. —

i) Die glatte dünne Rindenwanze. Cimex corticalis. L.

Diese ist schwärzlich, platt und am Rande ihres Leibes schuppig eingekerbt, und hält sich in den aufgesprungenen Ritzen zwischen der Rinde der Obstbäume und Weiden auf.

k) Der kleinste schwarze Blumenfloh. Dermestes pulicarius. L.

Dieser, der abgekürzte Flügeldecken und einen spitzigen Hinterleib hat, läuft auf den Baumblüthen schnell hin und her, und verwüstet sie.

l) Der graue Schildkäfer, mit dem blauen glänzenden Striche. Cassida nobilis. L.

Dieser Baumverwüster hält sich auf den Blättern des Kern- und Steinobstes auf, und zerstöhrt die untere Seite derselben. —

m) Der

Digitized by Google

m) Der Birnblattsauger. Chermes pyri. L.

— Dieser hat seinen Aufenthalt vorzüglich auf den Birnbäumen, verdirbt die Blätter, so wie die weiche Rinde und Sprossen derselben. — Das Schonen der mancherley von Insekten lebenden Vögel ist ein Hauptvertilgungsmittel, der mannichfaltigen Käferarten.

Recht großen Schaden thun nun zuweilen den Bäumen auch noch:

a) die Schrotwürmer,
b) die Erd- oder Nacktschnecken,
c) die Blattläuse, und
d) die Ameisen.

a) Die Schrotwürmer.

Diese, die so ziemlich die Gestalt des Engerlings haben, fressen sich in die Bäume und nähren sich von ihrem Safte. Man entdeckt ihre Gegenwart theils an der losen Rinde, die vom Stamme abspringt, theils an den ganz sichtbaren Wurmlöchern, theils an dem schwarzen Wasser, welches man in eben diesen Löchern zuweilen antrifft, und welches der gesammelte Saft vom Baume oder Regenwasser ist, der seine schwarze Farbe von dem darin aufgelößten Unrathe der Würmer hat. Um diese Feinde zu entfernen, sucht man der losen Rinde nach, schneidet oder hauet sie ab, bis man den Wurm findet. Steckt er aber zu tief, so daß man nicht so weit nachhauen

Digitized by Google

kann, so darf man nur ein starkes eisernes zugespitztes Drath nehmen, damit zu dem Loche hinein stoßen und so den Wurm tödten. — Die gemachte Wunde bestreicht man hierauf mit dem oben beschriebenen Baumkütte.

b) Die Erd- oder Rotzschnecken.

Diese thun vorzüglich den jungen Ansaaten schaden, indem sie die zarten hervorsprossenden Blätter abfressen. Vertilgungsmittel dieser Thiergattung sind:

1) Man hacke und befreie die Pflanzschule beständig vom Unkraute, und benehme den Schnecken hierdurch ihren Aufenthalt.

2) Man bestreue die Beete mit Flachs- oder Gersten-Anchen, Sägespänen und Asche, und bewirke dadurch, daß die sich einstellenden Schnecken darauf kleben bleiben.

3) Man mache Strohwische, tauche sie ins Wasser, und lege sie Abends hie und da hin. Die Schnecken, welche die Feuchtigkeit lieben, kriechen bei Aufgang der Sonne in und unter die nassen Strohwische; man hebe daher nach Sonnenuntergang gedachte Wische auf, lese die Schnecken zusammen, und gebe sie den Enten zum Frühstücke.

4) Man schabe Möhren oder Carotten, lege von dem Geschabten an verschiedene Stellen des Gartens eine Hand voll hin, stelle einen Blumentopf darüber, lüfte diesen auf einer Seite etwas, damit die Schnecken auch dar-

Digitized by Google

darunter kriechen können. Von dieser Lockspeise gereizt, werden sie herbeikommen, ihren Aufenthalt unter den Blumentöpfen nehmen, und wenn sie von der ihnen vorgesetzten Speise genossen, in den Töpfen hinauf kriechen, und sich an den Seiten derselben anhängen, wo man sie dann, nachdem man die Töpfe aufgehoben, ablesen und tödten kann.

§. 5.

c) Die Blattläuse.

Diese, welche auch unter dem Namen Neffen bekannt sind, thun nicht nur den Nelken und andern Gartengewächsen, sondern auch den jungen Obstbäumchen vielen Schaden; sie setzen sich in die Gabeln derselben, saugen den in der Rinde emporsteigenden süßen Saft des Bäumchens, und benehmen ihm also die Kraft zu seinem Wachsthume, und zu seiner Erhaltung. — Man vertilgt sie:

1) wenn man sie nach des Herrn Stiftsamtmann Büttners Methode trocken abbürstet;
2) wenn man nach Herrn Reimanns Unterrichte die Zweige der jungen Bäumchen mit einer Lauge von Saintomer benetzt;
3) wenn man nach Herrn Pfarrer Christs Belehrung die Aestchen der Bäume in vom Winter her übrig gebliebene Heringslake taucht, oder sie mit einer schwachen Brühe von schlechtem Tabacke besprengt. —

Digitized by Google

d) Die Ameisen.

Diese kleinen bekannten Schmarozer gehen theils den Blattläusen, theils dem Honigthaue, und theils auch den süßen Früchten größerer Obstbäume nach. Man vertilgt sie:

a) wenn man in einem Nösel Wasser ein paar Loth Zucker oder Honig und ein Loth Fliegenstein auflößt, diese Auflösung auf kleine Tellerchen vertheilt, diese dahin, wo sich die Ameisen am stärksten aufhalten, stellt, und einen Blumentopf so darüber herstürzt, daß er auf einer Seite etwas von der Erde abstehet, und den Ameisen einen ordentlichen Zugang verstattet. Durch die Süßigkeit des Zuckers oder Honigs gelockt, werden sich die Ameisen bald haufenweis einstellen, und ihren Tod hohlen.

b) Wenn man einen Ring von Schaafpelz, woran lange Wolle sitzt, oder auch blos Wolle oder Werg um die Bäume, die stark von den Ameisen besucht werden, bindet, und diesen Ring mit Theer beschmiert.

c) Wenn man einen starken Zirkel mit Kreide um den Stamm macht, und dieses so oft wiederholt, als der Regen gedachten Zirkel abgewaschen hat. —

d) Wenn man Wasser und Honig in eine enghalsigte Glasbouteille thut, und diese an den Baum hängt, der stark von den Ameisen besucht wird. Gereitzt von dem einladenden Honiggeruche werden die Ameisen in die Bouteille

Digitized by Google

teille kriechen, und größtentheils — darin bleiben. —

e) Wenn man Knochen, so wie man sie beim Verspeisen des Fleisches vom Tische wegwirft, in die Gegend, wo die Ameisen vorzüglich hausen, legt, und dann die Ameisen, welche sicher einen großen Schmauß in den Knochenhöhlungen zu halten gedenken, und sich daher in denselben fleißig und Schaarenweis einfinden, durchs Eintunken der Knochen ins Wasser ersäuft. —

f) Wenn man nach der Erfahrung des mehr gedachten Herrn Hennings getödtete Maikäfer unter die Bäume wirft, und diese, wenn sich Ameisen in ihren Körper eingefressen, auflöst, und ins Wasser wirft. —

§. 6.

Ein großer Feind des Obstbaues ist noch der Frost.

Freudig siehet man schon im Frühjahre der Entwicklung und Entfaltung der, so viel Seegen versprechenden, Blüthenknospen entgegen, und man glaubt oft schon alles gewonnen zu haben, ein einziger Nachtfrost zerstört aber auf einmal alle unsere schönen Hoffnungen. Um hier nun entgegen zu wirken, hat der Gubernialrath und Ritter von Bienenberg in Prag sogenannte Frostableiter erfunden. Man verfertiget nemlich aus Stroh oder auch aus Hanf lange Seile, knüpft nach Maaßgabe der Höhe des Baums auch wohl mehrere zusammen, und

Digitized by Google

und schlingt oder wickelt sie beim Anfang der Krone etlichemal um den Stamm, und leitet dann von der Spitze des Baumes noch ein anderes auf dieses umschlungene, und knüpft es an dasselbe; sodann läßt man die Enden des Strohseils in ein etliche Schritte vom Baume freistehendes Gefäß mit Wasser, und hält sie, nachdem man einen Stein daran gebunden hat, im Wasser. Man hat wirklich die Bemerkung gemacht, daß diese Seile die Kälte in das Wasser geleitet, und solche so den Bäumen unschädlich gemacht haben. Nur macht es in großen Baumanlagen viele Mühe. Das beste ist noch, daß man in ein Gefäß mit Wasser die Strohseile von mehreren Bäumen, wenn sie nicht gar zu weit von einander stehen, leiten kann.

Ein anderes Mittel, welches einer meiner Anverwandten ganz zufällig entdeckte, und welches von der besten Wirkung war, besteht blos darinn, das man im Frühjahre das Blühen der Bäume so lange zurückhält, bis wahrscheinlich keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind. Um dieses aber zu bewirken, legt man im Februar oder Märze, wenn nehmlich die Erde noch recht fest gefroren ist, Mist und zwar etwas dick, um die Bäume herum, und läßt diesen so lange liegen, bis man keine Nachtfröste mehr befürchtet. Wenn nun die übrigen Bäume, an denen kein Mist lag, bereits blühen, so sind jene, an denen der Mist

liegt,

Digitized by Google

liegt, unter welchem der Boden nicht aufthauen kann, noch ganz zurück. Sollen diese nun ebenfalls treiben, so nimmt man den Mist weg, und setzt so die annoch vom Froste harte Erde der unmittelbaren Einwirkung der milden und glücklichen Jahrszeit aus. — Man kann auch bei dem letzten Froste im Jahre Eis um den Baum legen, dieses mit Mist bedekken, es dann entblößen und ganz wegnehmen, wenn man das Treiben des Baumes wünscht. Bei Pfirschen und Aprikosen dürfte wohl dieses Mittel recht gut und sehr oft mit dem besten Erfolge anzuwenden seyn.

Wie sieht es aber aus, wenn Bäume wirklich durch den Frost gelitten haben. Hier ist selten zu helfen. Das einzige, was man hier noch thun kann, besteht in folgendem:

1) Man lockere die Erde um dergleichen Bäume fleißig auf, und dünge sie gehörig.

2) Mann schneide nach Maasgabe des Frostschadens einen großen Theil alten Holzes, wie nicht weniger Tragholz und Tragknospen ab.

3) Man mache auf der Mitternachts- und Abendseite, ja auch, jedoch nicht zu dicht an einander, auf der Morgenseite lange Einschnitte in die Rinde von oben bis unten nach der Länge des Stammes, und das zwar so bald, als man sieht, daß der Baum durch den Winterfrost gelitten hat. —

§. 7.

Digitized by Google

§. 7.

Wenn nun wirklich die Früchte zur Reife kommen, so sind auch schon wieder Feinde da, die sie mit uns theilen wollen. Diese sind nun:

die Elstern,
Spatzen oder Sperlinge, und
die Wespen. —

Gegen die Elstern räth unser unvergeßlicher Reichhardt in seiner kurzgefaßten historischen Nachricht von denen, bei der thüringischen Hauptstadt Erfurt gelegenen sogenannten Dreienbrunnen, Erfurt 1745, an: Man solle kleingestoßene Krähenaugen nehmen, diese in kleine Stückchen Rinds- oder Schweinsdärme thun, und so in dem Garten hin und her streuen, oder auch an die Zelken hängen, und dann würden die Elstern, die davon fräßen, gewiß bald krepiren. —

Gegen die Sperlinge, die ebenfalls den Kirschen sehr nachstellen, habe ich noch kein besseres Mittel gefunden als die Flinte; denn die Popanzen helfen nichts, weil sich die Sperlinge zu bald mit ihnen bekannt machen. Jeden Baum aber mit einem Garn oder Netze zu überziehn, dürfte wohl zu weitläufig und fürs erstemal zu kostspielig seyn. —

Gegen die Wespen welche die süßen Birn, die Aprikosen, Pfirschen und Trauben stark angehen, und sie ganz aushöhlen, ist nichts

besfers,

Digitized by Google

bessers, als ihre Nester zu zerstören, die Thierchen selbst zu tödten, oder ein Glas mit einem kurzen etwas engem Halse mit Wasser und Honig anzufüllen, dieses sodann an den Baum zu hängen, die Wespen, die der angenehmen Witterung nachgehen, darinne zu fangen und so zu ersäufen. —

Zweites Kapitel.

Die Krankheiten der Bäume.

§. 8.

Krankheiten der Bäume sind jene widernatürlichen Beschaffenheiten, wodurch ihre Funktionen theilweise oder auch wohl ganz zerstört werden.

Wir zählen vorzüglich hierher:

1) Die verschiedenen Arten von Verwundungen.

Diese, die ihren Grund theils in Verletzungen durch Werkzeuge, theils in Verletzungen durch Reiben des Viehes, durch den Biß der Thiere, und durch starken Hagelschlag haben, werden vorzüglich durch den Forsytschen Baummörtel geheilt. Man schneidet nehmlich die zerrissenen und zerquetschten Theile heraus, und verbindet dann die Wunde mit dem kaum gedachten Mörtel.

2) Der Brand.

Dieses ist eine gefährliche Krankheit, die vorzüglich die Aepfel- Birn- Aprikosen- und

Digitized by Google

und Pfirschenbäume angreift. Bei letztern beiden tritt gewöhnlich auch der Harzfluß zugleich mit ein. Man erkennt diese Krankheit an dem Ablösen der Rinde, an den schwarzen Flecken und an dem krebsartigen Umsichfressen. Der Grund dieses Uebels besteht in einer Schwächung der Lebenskraft, und einer Ergießung des Saftes in den verletzten zersprengten oder geschwächten Saftröhren, zwischen Rinde und Holz, wodurch Stockungen an demselben entstehen, und der Saftumlauf theils gestöhrt, theils der Saft selbst scharf und verderbt wird. Veranlassungen hierzu können geben:

a) Schloßen,

b) der Frost, und zwar vorzüglich im Januar, Februar und März, wo die Sonnenstrahlen bei heiterem Wetter die Säfte in Bewegung setzen, die dann durch die schnellfolgende Kälte wieder stocken. Geschieht dies nun mehrere Tage, so werden die Gefäße zersprengt und zeigen sich im Frühjahre als Brandflecken. —

c) Zu große Hitze und Trockenheit.

d) Innere Schwäche und Kraftlosigkeit des Baums.

3) Der Krebs.

Dieser, welcher viele Aehnlichkeit mit dem Brande hat, besteht in einem schwammigten Auswuchs an einer Stelle des Baumes, aus der

Digitized by Google

der auch bei der dürresten Witterung eine ätzende Feuchtigkeit ausfließt, die den ganzen Umfang der Geschwulst anfrißt. Er ist nach der Verschiedenheit des Sitzes zweierlei.

1) Der offene Krebs.

So heißt er, wenn die Krebsknoten an der äußern Oberfläche der Rinde erscheinen.

2) Der verborgene Krebs.

So wird er genennt, wenn sich zwischen der Rinde und dem Holze eine scharfe, krebsartige Jauche ansammelt, aber nirgends aus der Rinde fließt. In beiden Arten fällt der ganze Baum in eine unheilbare Schwindsucht, wenn man ihm nicht bei Zeiten zu Hülfe kömmt. Die Cur ist beim Brande und Krebse eine und dieselbe. Befindet sich die Krankheit an den Aesten, so schneidet man diese, wenn sie dick sind, mit der Baumsäge; sind sie aber dünne, mit dem Gartenmesser, bis auf das gesunde Holz weg. Befindet sie sich aber an dem Stamme, so löst man die Rinde ab; schneidet oder hauet die kranken angefressenen Theile gleichfalls bis aufs gesunde Holz weg. In jedem Falle aber bedeckt man die gemachte Wunde mit dem Forsythschen Mörtel, oder einem andern Baumkütte, wovon oben mehrere vorgekommen. —

4) Der Aussatz.

Diese Krankheit besteht theils in einem Ueberzuge des Stammes und der Aeste mit verschiedenen Arten von Moos, oder im Schif-

Digitized by Google

rig- und Blättrigwerden der Rinde. Im ersten Falle suche man das Moos auf eine der bekannten Arten vom Baume zu schaffen. Zu diesem Ende kann man zwei Hände voll birchene Asche, und eine Hand voll Kochsalz nehmen, darauf so viel kochendes Wasser gießen, daß es eine Lauge giebt. Ist die Lauge kalt geworden, so tunke man einen Lappen hinein, wasche den Baum damit, und das Moos wird sogleich verschwinden.

Im zweiten Falle, wo das Verderben entweder ganz in der Rinde liegt, oder doch dahin wirkt, so hat man auch kein anderes Mittel, als daß man die Rinde bis auf das frische Holz abnimmt, und die Verwundung mit dem Baummörtel oder Kütte bedeckt. Ist der Baum noch jung, so kann man ihm bisweilen auch durchs Abwaschen mit frischem Wasser helfen. —

5) Die Vollsaftigkeit.

Diese, die ihren Grund größtentheils in einem allzufetten Boden hat, ist oft die Mutter der Unfruchtbarkeit und verschiedener Krankheiten der Bäume, indem diese oft mit vollen Früchten verdorren. Hier glauben nun manchmal die Gärtner, es fehle an der Wurzel, oder es mangle an hinlänglicher Nahrung, und gleich muß nach ihrer Meinung, der beste, der kräftigste Dung, Dung aus heimlichen Gemächern herbeigeschafft, ein ge-

Digitized by Google

YA 06055

gemischt, und so alles
den, dem Baume mehr
da ihm doch gerade das
geben wird. Nein!
me zur Ader, oder
man ihm auf der
schlägt. —

Ende.

Digitized by Google

rig- und Blättrigw[illegible]ngen sind um die beige-
ersten Falle suche ma[illegible]nde nützliche Schrif-
bekannten Arten vom [illegible] haben.
diesem Ende kann ma[illegible]en über Sprüchwörter nach
chene Asche, und eine [illegible] und Festagsevangelien, 2
men, darauf so viel ko[illegible]ständiger Unterricht in der
daß es eine L[illegible] oder Küchengartenbau, mit
[illegible] Tab. 18 Gr.
—— die Kultur und Benutzung des türkischen Waizens oder Mays. 4 Gr.
—— das Ganze der Federviehzucht, oder vollständiger Unterricht in der Wartung, Pflege und Behandlung des mannichfaltigen ökonomischen Federviehes, seiner verschiedenen Benutzung, Kenntniß und Heilung seiner Krankheiten. 22 Gr.

Kittel, J. G., der angehende Organist, bestehend in einer gründlichen Anweisung, wie ein Kirchengesang mit der Orgel begleitet werden muß, sowohl in Vor- als Zwischenspielen. 1 Thlr. 8 Gr.

Möller, J. M., erste Anleitung für Kinder, mit Zahlen umzugehen, und sie zum Kopfrechnen vorzubereiten, mit Tabellen. 5 Gr.

Rehm, H. F., Leichenpredigten zur Aufklärung und Beruhigung für solche, welche Aeltern, Kinder, Geschwister oder Freunde beklagen. 18 Gr.

Spitz, D. A. G., patriotische Vorschläge zur Anpflanzung solcher Holzarten, die sich vor allen andern durch einen geschwinden Wuchs auszeichnen, ein Buch für den Bürger und Landmann. 8 Gr.
—— über Erziehung guter, auch neuer Obst- und Spielarten, auf Kernstämmen, ohne Veredlung. 8 Gr.

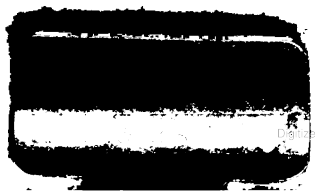
Theorie, die beste, von Strafen und Belohnungen in den Schulen, zwei gekrönte Preißschriften, a. d. Holl. mit Anmerk. vom Superint. Jakobi. 9 G.

Wartung, die, und Pflege der vorzüglichsten deutschen Holzarten, ein Unterricht für den deutschen Landwirth, von einem prakt. Forstmann. 6 Gr.

Wildenows, D. L. L. und A. H. Homeyers, gekrönte Preißschriften, über die v. d. Kurfürstl. Akad. nützl. Wissensch. zu Erfurt aufgegeb. pomologischen Preißfragen, brosch. 12 Gr.

Von der freien Gnade Gottes, eine Predigt ꝛc. zum bessern Verständniß dieses Lehrsatzes ꝛc., brosch. 3 Gr.

YA 06055



Digitized by Google